



Légumes variés

## Pikliz



<b>24h15</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>24h</b>	<b>94</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les pikliz

500 g **Chou(x) blanc(s)**  
150 g **Carotte(s)**  
1 **Piment(s)**  
50 g **Oignon(s)**  
1 branche(s) **Thym**  
50 cl **Vinaigre d'alcool blanc**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 c. à café **Sel**

### Étape 1

#### Préparation des pikliz

- 1 Détacher les feuilles du chou et les superposer à plat. Les émincer en fines lanières à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler les carottes à l'aide d'un économe et les râper à l'aide d'une râpe. Peler l'oignon et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Epépiner le piment et le couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Mettre tous les légumes dans un saladier et parsemer de thym effeuillé. Mettre le sel puis verser l'huile d'olive. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 5 Transvaser l'ensemble dans un grand bocal stérilisé et recouvrir avec le vinaigre. Fermer hermétiquement et laisser reposer au frais pendant 24 heures.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Déposer les pikliz directement dans le bocal à table et déguster comme un condiment, en accompagnement d'une viande grillée par exemple.