

FICHE DE RECETTE

Pickles d'oignon rouge

Type de recette	Pickles
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Oignons rouges	600	gr		
Sucre	63	Pces		
Sel	25	gr		
Vinaigre blanc	130	gr		
Graines de coriandre	10	gr		
Eau	250	gr		
TOTAL		:		

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Éplucher les oignons rouges et les couper en quartiers de 5 mm d'épaisseur.
2. Porter l'eau et le vinaigre à ébullition.
3. Ajouter le sucre, le sel et les épices, puis les oignons et laisser cuire pendant 3 min
4. Stopper ensuite le feu et laisser les oignons refroidir dans le bouillon.