

ACHARDS



INGRÉDIENTS

1
kg 

- 2 carottes d'hiver
- 200 g de germes de soja
- 2 poivrons rouges
- ½ chou blanc
- 1 l de vinaigre naturel
- 0,5 l d'eau
- 400 g de sucre
- 5 g de sel
- 100 g de purée de gingembre Bresc
- sel et poivre selon votre goût
- 30 g de Madras Bresc

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



Purée de gingembre 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper ou râper les carottes et le chou blanc. Détailler les germes de soja. Couper de fines lanières des poivrons. Porter à ébullition l'eau, le vinaigre et le sucre. Ajouter le gingembre et le madras. Assaisonner. Verser le mélange sur les légumes et réserver dans un bac fermé au réfrigérateur pendant au moins 3 à 5 jours. Remuer les achards de temps en temps.