

LES RECETTES DE TOURNEVENT

RELISH à la fleur d'ail

Une touche sucrée, acidulée et parfumée
pour rehausser vos plats préférés.



25 MINUTES
Préparation et cuisson



ENVIRON 500 ML
Donne environ 2 tasses



TOURNEVENT^{MC}

INGRÉDIENTS

- 250 g (2 tasses) de fleur d'ail, hachée finement au robot culinaire
- 120 g (¾ tasse) d'oignon, haché finement au robot culinaire
- ½ piment fort rouge sans les graines, haché finement (facultatif) ou 2,5 ml de piment fort en poudre
- 60 ml (¼ tasse) de sucre
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- 60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 125 ml (½ tasse) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de graines de moutarde
- 1,2 ml (¼ c. à thé) de graines de céleri
- 1,2 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu

À cuisiner
avec votre
récolte
du jour !

PRÉPARATION

-  Dans une casserole, mettre les légumes et le reste des ingrédients.
-  Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 20 minutes en remuant à quelques reprises. Ajouter un peu d'eau au besoin.
-  Verser dans des contenants hermétiques. Laisser tiédir et réfrigérer.
-  Pour en faire des conserves, utiliser la méthode recommandée par les experts en conserve, comme par exemple sur le site de Bernardin.
-  Servir avec des fromages, dans un burger ou un sandwich, ou utiliser pour aromatiser une mayonnaise ou une sauce tartare.



Astuce Tournevent

La relish accompagne parfaitement les burgers, les hot-dogs, les grillades, les fromages et peut aussi remplacer les cornichons dans plusieurs recettes.

Encore plus
de recettes !



Scannez le code
pour découvrir nos
autres recettes et
visiter notre boutique
en ligne. ♥

www.fermetournevent.ca