Radis aigre-doux

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de radis
500 ml de vinaigre de vin blanc
300 ml de vin blanc sec
350 ml d’eau
200 grammes de sucre
25 grammes de sel
2 cuillerées à thé de grains de poivre
2 cuillerées à thé de graines de coriandre
1 cuillerée à thé de graines de fenouil
3 brins de thym

Méthode de préparation

1. **Coupez les radis nettoyés en tranches aussi fines que possible.**
2. **Portez à ébullition le vinaigre de vin blanc, le vin blanc et l’eau avec le sucre et le sel à feu doux.**
3. **Faites griller les grains de poivre, les graines de coriandre et les graines de fenouil dans une poêle sèche jusqu’à ce qu’ils libèrent leurs arômes.**
4. **Disposez une couche de radis dans un bocal, ajoutez quelques épices et des branches de thym. Répétez jusqu’à épuisement des ingrédients. Versez délicatement le mélange chaud de vinaigre. Veillez à ce que les radis soient entièrement immergés. Fermez le bocal, retournez-le et laissez refroidir ainsi, puis remettez-le à l’endroit. Laissez reposer les radis au moins une semaine avant de déguster.**