



Conserver pour moins gaspiller

Conserver pour moins gaspiller

Moutarde

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

400 g de graines de moutarde jaune	100 g de miel
150 ml de vinaigre de vin blanc	100 ml d'huile de colza
50 g de sel de cuisine	1 pincée de curcuma
50 g d'herbes aromatiques	4 bocaux

Réalisation

- Chauffer dans une poêle les graines de moutarde et les verser dans un bol.
- Verser par-dessus de l'eau chaude et laisser gonfler les graines. Il est également possible de mettre à tremper les graines dans l'eau froide 12h avant.
- Mixer.
- Ajouter le vinaigre, le sel, le miel, les épices et les herbes aromatiques.
- Bien mélanger.
- Émulsionner avec l'huile et remplir le bocal.
- Fermer et laisser reposer quelques jours avant la dégustation.

Champignons à l'huile

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

1 l d'eau	800 g de champignons de Paris bouton
1 l de vinaigre	1 pincée de sel et poivre
1 feuille de laurier	200 ml d'huile d'olives
1 pincée de thym	
4 gousses d'ail	
	4 bocaux

Réalisation

- Laver les champignons de Paris sous l'eau.
- Porter à ébullition l'eau, la gousse d'ail, le vinaigre, la feuille de laurier et le thym.
- Ajouter le sel et le poivre en grain.
- Cuire les champignons pendant 5 minutes.
- Les égoutter et remplir le bocal.
- Remplir jusqu'en haut avec de l'huile.
- Bien fermer le bocal et laisser reposer pendant 4 semaines.

Conserver pour moins gaspiller

Petits oignons au vinaigre

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

400 ml d'eau
400 ml de vinaigre
4 feuilles de laurier
50 g de sucre
200 g de sel
600 g d'oignons grelots
pelés

4 bocaux

Réalisation

- Porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre, le sel et le laurier.
- Ajouter les oignons grelots et cuire 3 min.
- Égoutter et remplir le bocal.
- Faire réduire le liquide et verser dans le bocal jusqu'à ras bord.
- Fermer le bocal et laisser reposer 4 semaines avant usage.

Pesto du jardin

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

1 pincée de persil
1 pincée de thym
1 pincée de basilic
1 pincée d'estragon
1 pincée de sauge
1 gousse d'ail

200 g d'amandes
blanches
100 g de parmesan
400 ml d'huile de colza
4 pincées de sel et
poivre

Réalisation

- Laver et sécher les différentes herbes aromatiques.
- Mixer tous les ingrédients.
- Garnir un bocal et servir selon les occasions.