

Radis marinés

Recette de Martha Stewart

Ingrédients

- ¾ tasse de vinaigre blanc
- 2 petites betteraves, pelées et coupées en tranches de 1/2 pouce (Note de la fermière : la recette peut être faite seulement avec les radis !)
- 1 c. à table de sel (la recette originale demande 2 c. à soupe mais c'est vraiment trop salé !)
- 2 c. à table de sucre (la recette originale demande 1 c. à soupe mais 2 c'est mieux!)
- 1 c. à soupe de graines de fenouil
- 2 bottes de radis

Préparation

1. Dans une casserole, amener le vinaigre, les betteraves, le sel, le sucre et les graines de fenouil à ébullition. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissous
2. Retirer du feu et laisser refroidir
3. Ajouter les radis au mélange
4. Réfrigérer 8 heures (jusqu'à 1 semaine) avant de servir

Note de la fermière : Délicieux avec des sandwich et des hamburgers...