



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<http://tabliersvolants.org>)

Oignons au vinaigre à la mode Victor

Ingrédients

- 500 g d'oignons
- 700 ml de vinaigre
- 300 g sucre
- feuilles de laurier, piment, bâton de cannelle, clous de girofle, baies et autres épices...

Préparation

Faire bouillir le mélange liquide

Ajouter 1/3 des oignons, les laisser cuire 20s, puis les égoutter et les laisser refroidir.

Continuer avec les 2 autres tiers en répétant l'opération une 2^e et une 3^e fois.

Si tout cela vous parait trop acide, remplacer une partie du vinaigre (1/4 ?) par de l'eau.

URL source (modified on 18/11/2014 - 19:26): <http://tabliersvolants.org/recette/oignons-au-vinaigre-mode-victor>