

Bouteilles citrouilles

fiche créative n° 652

Degré de difficulté: Débutants

Ces jolies bouteilles ont vraiment de quoi mettre en appétit, à la fois parce qu'elles laissent entrevoir leur contenu mais aussi parce que leur décoration aux couleurs éclatantes ravissent les yeux.



1/2 cuillère à café de cannelle

Epluchez la citrouille, enlevez les pépins et coupez la chair en morceaux de taille moyenne

Portez l'eau ainsi que les autres ingrédients à ébullition plongez-y les dés de citrouille et laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **Important** : l'eau doit recouvrir entièrement les dés de citrouille.

Versez les dés dans les bocaux en verre, recouvrez-les de suffisamment de liquide et fermez. Laissez mariner ainsi pendant environ deux semaines.

Conseil : Pour donner un petit goût supplémentaire, vous pouvez également mettre une tranche de citron et un bâton de cannelle dans le bocal.



Bouteilles VBS « Milk », set de 3

9,30 CHF

Détails de
l'article

Quantité :

1

Ajouter au panier

