

Piments forts marinés

Pour 4 pots de 250 ml:

- 8 jalapeños, coupés en rondelles
- 8 piments bananes, coupés en rondelles
- 1 piment d'Espelette, coupé en rondelles
- 4 gousses d'ail, hachées
- 2 tasses de vinaigre à marinades
- 2 tasses d'eau
- 8 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe de sel à marinades
- 4 c. à thé de poivre en grains

Préparer vos pots, vos bagues, vos couvercles et votre chaudron, selon votre méthode habituelle de cannage.

Dans une casserole en acier inoxydable, mélanger l'ail, le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Mettre 1 c. à thé de poivre en grains dans chaque pot chaud. Remplir vos pots chauds, avec les piments répartis également, jusqu'à 3/4 po du bord.

Verser le liquide chaud dans chaque pot, jusqu'à 1/2 po du bord.

Stériliser vos pots selon votre méthode habituelle, pendant 10 minutes (à une altitude de 1000 pi ou moins).

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)