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

5,99 €

Détails de l'article

Quantité :

1

Ajouter au panier