

Bocaux de Musquée de Provence aux oignons et au gingembre



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : marinade 24H / cuisson 10 mn

Ingrédients pour personnes :

4 à 5 bocaux

2 kgs de Musquée de Provence

300 grs d'oignons

20 grs de gingembre

25 cl de vinaigre de vin

200 grs de sucre

Noix de muscade râpée

Safran, poivre

Préparation:

Epluchez les oignons ainsi que le gingembre et coupez-les en fines lamelles.

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée en petits dés.

Mettez tous les ingrédients dans un saladier, saupoudrez de muscade et de safran puis versez le vinaigre.

Laissez mariner à couvert 24 h.

Egouttez la marinade en conservant le vinaigre.

Versez-le dans une sauteuse et ajoutez le sucre.

Faites fondre le sucre à feu doux.

Ajoutez les légumes et laissez mijoter 10 mn jusqu'à ce que la Musquée devienne transparente.

Répartissez dans des bocaux et conservez au réfrigérateur.

Servez en accompagnement d'une viande.