

Choux fleurs saignants Marinade (Cavendish)

Saumure $\rightarrow$ 9 tasses d'eau
1 tasse de gros sel

Laisser tremper les choux une nuit
Faire égoutter 1 heure

Pour 7 1/2 tasses de vinaigre

1 c. table de tumeric
1 c. table grains de sel
1 c. the grain de moutarde
5 tasses de sucre

Quand tout le mélange bouille
jeter les légumes dedans

Retirer quand le tout recommence à
bouillir