

Achard de légumes aux piments



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

De jolies verrines remplies de légumes qui vont donner de la couleur à votre apéritif !

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 200 g de carottes
- 200 g d'haricots - verts
- 200 g de chou - blanc
- 100 g de piments forts - forts de grande taille
- 10 cl de vinaigre - blanc
- 25 cl d'huile
- 1 cc de safran
- 1 cs de gingembre - frais râpé
- 1 cs de sel

Préparation

- 1 Lavez tous les légumes.
- 2 Pelez les carottes et équeuttez les haricots verts.
- 3 Coupez tous les légumes en julienne et mélangez-les dans un saladier.
- 4 Dans une poêle, chauffez l'huile et faites-y revenir les piments, le gingembre et le safran. Salez.
- 5 Ajoutez tous les légumes, puis versez le vinaigre et laissez mijoter 2 minutes sans cesser de remuer. Retirez du feu, laissez refroidir, puis remplissez les verrines de cette préparation.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

