



Concombres marinés congelés

Ingrédients

- 1 tasse de poivrons verts tranchés fin
- 7 tasses de concombres tranchés fin
- 1 tasse d'oignon tranché fin
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse de vinaigre
- 2 c. à thé de gros sel
- 2 c. à thé de graines de céleri

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et laisser mariner toute la nuit.

Mettre en contenant (pot, plat, sac *Ziploc*... à votre guise!).

Congeler.

Sortir quelques heures avant de consommer. Les concombres resteront croquants une fois décongelés.