Pétrin De Brocoli

Brokoli Turşusu

1,5 kg. De brocoli
2 gousses d'ail
1 grand tasse de thé de sel gemme
1 grand tasse de thé de moût de raisin
1 cuillère à soupe de sucre granulé
15-20 pois chiche
De l'eau

Faites attendre les brocolis dans l'eau au vinaigre, lavez puis sortez dans un filtre.
Écrasez les ails avec un couteau en les épluchants.
Jetez les pois chiches au fond d'un bac.
Placez les brocolis laissant des ails entre chaque.
Quand le niveau est au milieu du bac, versez la moitié du sel, puis finissez la surface de la même manière.
Laissez tout au dessus, le sel, le sucre et le moût. Finissez avec de l'eau brûlante et de l'eau froide.
Fermez le bac serrement.
Laissez attendre dans un endroit frais pendant 10 jours.

N-B; La saison des brocolis sont les mois de Janvier et Février.