



## 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 épéuchants.
- # 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.