

Pickles de fraises



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 5m

🍷 sulfites

Fraises au vinaigre, sucre, poivre, baies roses, cannelle et basilic. Original et surprenant, pour accompagner fromages, foie gras ou salades.

France

INGRÉDIENTS

- fraises
- badiane
- poivre
- baies
- cannelle
- vinaigre
- eau
- sel
- sucre

PRÉPARATION

1. Enlever la queue des *fraises* et les laver.
2. Les disposer dans un *bocal stérilisé* puis ajouter une étoile de *badiane*, des grains de *poivre*, des *baies roses* et un petit morceau de *cannelle*.
3. Faire chauffer dans une *casserole* 15 cl de *vinaigre*, 5 cl d'*eau*, ½ cuillère à café de *sel* et une cuillère à café de *sucre* jusqu'à dissolution de ces derniers.
4. Recouvrir les fraises avec la préparation.
5. Fermer le pot et retourner le bocal jusqu'à refroidissement.

*Conserver au frais et à l'abri de la lumière.
Consommer dans le mois.*

Surprenant en accompagnement de fromage affiné (chèvre, bleu) ou en touche sucrée-acide dans une salade verte.

pickles