

Pickles de raisins à la badiane



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 5m

👤 sulfites

Grains de raisin confits dans un mélange de vinaigre et vin blanc, cassonade et étoiles de badiane. Élégant pour accompagner fromages et charcuterie.

France

INGRÉDIENTS

- raisin
- clous
- vinaigre
- vin
- cassonade
- étoiles

180 g

PRÉPARATION

1. Laver le *raisin*, retirer les grains abîmés puis couper des mini-grappes de 3-4 grains.
2. Disposer les grains de raisin dans les *pots* avec 4 *clous* de girofle.
3. Verser 200 ml de *vinaigre* et 200 ml de *vin blanc* dans une *casserole*. Ajouter la *cassonade* et 2 *étoiles* de badiane.
4. Porter à ébullition et laisser chauffer 1 *minute*.
5. Verser la préparation dans les pots puis les fermer.
6. Conserver les pickles au frais et à l'abri de la lumière.

Excellent avec un plateau de fromages (comté affiné, bleu, chèvre) ou de charcuterie fine.

Consommer dans le mois.

pickles