

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 | ☐ vinaigre |
| ☐ badiane | ☐ eau |
| ☐ poivre | ☐ sel |
| ☐ baies | ☐ sucre |
| ☐ cannelle | |

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