

Salicornes au vinaigre



Il faut :

1 saladier de salicornes fraîchement ramassées
du vinaigre blanc

Thym frais et quelques branches d'estragon

Aromates au choix : Mélange 4 baies ici (sinon, baies roses, poivre en grains, graines de coriandre, etc)

- Après la cueillette, bien laver les salicornes à l'eau claire, jusqu'à qu'il n'y ait plus d'impuretés (algues, sable, etc). Ôter les parties abîmées, jaunies et dures, qui se trouvent souvent à la base.
- Couper les salicornes en tronçons de 4 à 5 cm et les égoutter soigneusement sur un torchon.
- Mettre les différents aromates et épices (ici, 1 CS de mélange 4 baies, 1 branchette de thym et d'estragon) dans le fond de 2 ou 3 pots stérilisés (ici, des pots à confiture standards). Ajouter les salicornes égouttées, sans trop presser, jusqu'à la moitié du pot. Remettre quelques aromates et de nouveau des salicornes.
- Verser le vinaigre blanc, jusqu'à couvrir les salicornes et fermer.
- Retourner les pots, 3 ou 4 fois, pour bien mélanger les ingrédients et les stocker à l'abri de la lumière, pendant 15 jours minimum (1 mois, c'est l'idéal !) avant de goûter.
- Se déguste comme des cornichons, avec pourquoi pas, de la charcuterie.

B
T
S
Sandra