

Griottes au vinaigre

Ingrédients pour un bocal d'un litre

600 g de griottes - 250 ml de vinaigre de cidre ou de vin – 50 ml d'eau - 100 g de sucre de canne - 2 branches de thym - 2 branches d'estragon - 10 grains de poivre noir - 10 graines de coriandre - 1 cuillère à café de graines de moutarde - 1 cuillère à soupe de sel

Temps de préparation : 1 heure

Niveau : facile

Coût : économique (si elles proviennent du jardin)

1. Triez les cerises et ne gardez que les plus belles, sans tâche ou blessure.
2. Coupez leur pédoncule en ne laissant qu'un centimètre.
3. Lavez les cerises et séchez-les délicatement sur un linge. Disposez-les avec les herbes et les épices dans un bocal d'un litre préalablement lavé à l'eau chaude et savonneuse.
4. Versez le vinaigre, l'eau, le sucre de canne et le sel dans une casserole.
5. Portez à ébullition puis versez sur les cerises. Elles doivent être complètement recouvertes de saumure vinaigrée.
6. Refermez le bocal et placez dans un endroit sec à l'abri de la lumière. Patientez 1 mois avant de consommer les cerises.

A savoir : ces cerises acidulées se conservent un an dans un lieu frais et sec.