

Boutons d'ail des ours au vinaigre

Ingrédients

200 g de boutons floraux d'ail des ours
10 cl de vinaigre de pomme ou de cidre
25 g de sucre
Thym
Fruits de maceron séchés (« poivre » de maceron)
Sel

Préparation

Rincer puis sécher les boutons floraux.

Les déposer dans un bocal avec une pincée de « poivre » de maceron, une branche de thym et un peu de sel.

Verser dessus le vinaigre bouillant dans lequel on aura dilué le sucre.

Conserver le bocal au frais jusqu'à consommation (si possible avec un poids pour que les plantes ne remontent pas à la surface).

Recette : d'après Les Papilles estomaquées,

<https://papillesestomaquees.fr/boutons-floraux-dail-des-ours-au-vinaigre-et-baies/>