

LES RECETTES DE TOURNEVENT

FLEURS D'AIL *marinées*

Croquantes, acidulées et légèrement sucrées,
un classique indémodable.



Astuce Tournevent

Délicieuses dans les salades, les sandwiches,
les burgers, les plateaux de fromages ou
en accompagnement de grillades.



20 MINUTES
Préparation



2 POTS DE 500 ML
Rendement


TOURNEVENT^{MC}



À cuisiner
avec votre
récolte
du jour !

INGRÉDIENTS

- 400 g de fleurs d'ail, bouts retirés
- 625 ml (2 1/2 tasses) de vinaigre de cidre
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à soupe de mélange de grains de poivre, broyés

PRÉPARATION

1



En les enroulant sur elles-mêmes, placer les fleurs d'ail dans deux pots en verre d'une capacité de 500 ml chacun. Laisser environ 2 cm (1 po) de jeu dans le haut des pots.

2



Dans une casserole, mélanger le vinaigre, le sucre, l'eau, le sel et les grains de poivre. Amener à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

3



Verser le liquide bouillant dans les pots, en s'assurant de bien recouvrir les fleurs d'ail, et laisser reposer 5 minutes avant de refermer les pots avec les couvercles.

4



Laisser refroidir complètement sur le comptoir, puis placer au réfrigérateur pendant au moins 2 semaines avant d'utiliser les fleurs d'ail.

5



Se conserve jusqu'à 1 mois au frigo.

Encore plus
de recettes !
→



Scannez le code
pour découvrir nos
autres recettes et
visiter notre boutique
en ligne. ♥

www.fermetournevent.ca