

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Berce	160 gr (boutons floraux et tiges)
Sel de mer	20 gr
Estragon	0.50 branche
ail	1 gousse
Clou de girofle	1 pc
Thym serpolet	1 c. à s.
poivre	4 grains
Cannelle	0.25 bâton
Gingembre	1 cm
vinaigre de vin blanc	200 ml
eau	100 ml
Cassonade	40 gr

Préparation

1. Préparation des boutons floraux de berce : retirer l'enveloppe extérieure des boutons floraux. Peler les tiges et les tailler en brunoise. Saupoudrer de sel et laisser macérer 48 heures au réfrigérateur. Les rincer, ensuite les mettre dans un bocal.

2. Préparer "les éléments aromatiques" : mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Laisser refroidir le bouillon à couvert. Verser alors sur les boutons floraux de berce. Bien fermer le bocal et laisser macérer idéalement 2 semaines au frais.
