

Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Berce | 160 gr (boutons floraux et tiges) |
| Sel de mer | 20 gr |
| Estragon | 1/2 branche |
| ail | 1 gousse |
| Clou de girofle | 1 pc |
| Thym serpolet | 1 c. à s. |
| poivre | 4 grains |
| Cannelle | 1/4 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.
