CORNOUILLES FAÇON OLIVES X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
Cornouille	0 Quantité souhaitée
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
Herbes aromatiques et condiments au choix	0 Quantité souhaitée (ail, thym, romarin, sauge, sarriette,)
eau	6 volumes
sel	1 volume

Préparation

1.	Préparer les fruits : laver les cornouilles. Placer en saumure (les couvrir) pendant 3 semaines minimum,
	voire plus longtemps si souhaité. Égoutter et rincer à l'eau claire.

