

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.

2. Préparation de la « marinade » : dans un pot propre fermant hermétiquement : verser les cornouilles et les couvrir d'huile d'olive. Ajouter les herbes aromatiques ou condiments choisis dans l'huile d'olive.
