

PICKLES DE FLEURS D'AIL DES OURS



Ingrédients pour 1 pot

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------------|----------|
| vinaigre de vin blanc | 250 ml |
| eau | 150 ml |
| Sucre semoule | 150 gr |

**gros bouquet de fleurs
d'ail des ours**

Préparation

1. Nettoyer les fleurs : couper les ombelles à leur base. Déposer les fleurs dans un bocal de conservation type 'Le Parfait'. Réserver les tiges.

2. Préparer le pickles : mélanger vinaigre, eau et sucre. Ajouter les tiges et porter à ébullition.

3. Filtrer et ajouter le liquide dans le pot.
