

PICKLES DE FLEURS D'AIL DES OURS



Ingrédients pour 1 pot

Ingédient	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.
-