PRUNELLES FAÇON OLIVES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Prunelle	0 Quantité souhaitée
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
Herbes aromatiques et condiments au choix	0 Quantité souhaitée (ail, thym, romarin, sauge, sarriette,)
eau	5 volumes (5 volumes d'eau pour 1 volume de sel)
sel	1 volume

Préparation

1.	Récolter les prunelles avant qu'elles ne soient blettes (càd avant qu'elles n'aient été soumises aux
	premières gelées). Les laver si nécessaire.

2.	Mettre en saumure: Préparer 5 volumes d'eau et un volume de sel. Verser le tout dans un récipient avec
	couvercle et y plonger les prunelles. Veiller à ce qu'elles soient toutes immergées. Laisser en saumure
	pendant une semaine puis égoutter et rincer à l'eau claire.

