

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.

3. Transférer ensuite les prunelles dans un nouveau récipient (en veillant scrupuleusement à la propreté des récipients et à l'hygiène) et les couvrir d'huile d'olive. Y ajouter les herbes aromatiques ou condiments choisis. Conserver au minimum une semaine avant de consommer tel des olives. (Etre attentif à toute odeur suspecte de la préparation)
