

PICKLES

D'ÉCORCES DE PASTÈQUE



PREP. 15'



CUISS. 15'



Ingrédients



2
bocaux

- ½ pastèque
- 1 c. à soupe de graines de fenouil
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- 1 c. à soupe d'herbe de Provence
- 1 c. à café de poivre noir en grain
- 1 citron vert
- 500ml d'eau
- 50ml de vinaigre blanc
- 75g de sucre
- 1 c. à soupe de sel

Préparation

- Épluchez la pastèque et prélevez uniquement la partie blanche et découpez-la en cube. (Réservez la chair rouge pour une autre recette).
- Faites griller les graines de fenouil et de moutarde à sec dans une poêle antiadhésive.
- Pressez le citron vert.
- Dans une casserole, portez l'eau, le vinaigre et le jus de citron vert à ébullition avec les graines de fenouil et de moutarde, le poivre, les herbes de Provence.
- Ajoutez le sucre et le sel et laissez fondre.
- Ajoutez les morceaux de pastèques et portez de nouveau à ébullition.
- Versez dans des bocaux préalablement ébouillantés, les pickles doivent être immergés totalement. Fermez aussitôt les pots et conservez au frais à l'abri de la lumière.
- Vous avez 1 à 2 mois pour les consommer.

