

Câpres de pâquerettes

Ingrédients pour un petit bocal de 100 ml

- Des boutons de fleurs de pâquerettes
- 100 ml de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 1 petite cuillère à café de sel fin.

Rincer les boutons de fleurs dans un bol d'eau fraîche dans lequel vous aurez ajouté le bicarbonate puis les égoutter.

Ébouillanter votre petit pot et son couvercle et déposer les boutons de fleurs dedans.

Faire chauffer le vinaigre et le sel jusqu'à ébullition. Verser le liquide bouillant sur les boutons de fleurs et refermer le bocal.

Patience quelques jours avant de les déguster dans une salade ou avec un poisson. A conserver au réfrigérateur.