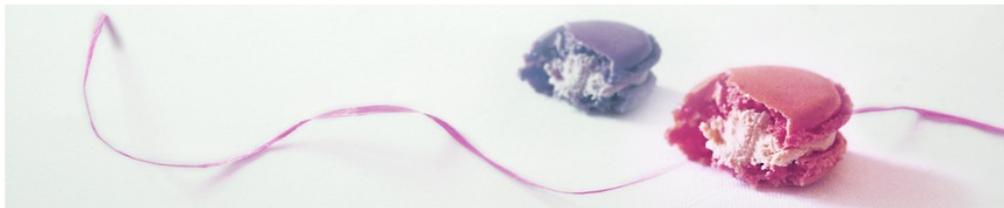


La cuisine de
Mercotte



TOMATES CERISES EN AIGRE DOUX



500g de bonnes tomates cerises avec leur pédoncule, 15cl de vinaigre blanc, 15cl d'eau, 150g de sucre blond de canne, 150g de miel d'acacia, un morceau d'écorce de cannelle de Ceylan, une étoile de badiane, quelques grains de coriandre, 1 clou de girofle, quelques tiges de poivre de Sichuan.

Ébouillantez 20secondes à peine les tomates cerises et enlevez la peau en prenant soin de conserver le pédoncule. Répartissez-les dans des pots à confiture, ajoutez les grains de coriandre et le poivre. Portez à ébullition le vinaigre, le sucre, le miel, la cannelle et la badiane. Versez le liquide bouillant sur les tomates. Fermez les pots et retournez-les jusqu'à refroidissement.

Réservez au réfrigérateur et dégustez-les à volonté, froides ou tièdes selon l'occasion.

La cuisine de Mercotte©2009
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr