

CONSERVE

# PICKLES FENOUIL ET CURCUMA

Pour **2 bocaux de 1L**

Préparation **25 min**

Cuisson **6 min**

Conservation **1 à 2 ans**



## Ingrédients

- 700 à 800g de petits bulbes de fenouil jeunes
- 1 L de vinaigre de vin blanc
- 2 feuilles de laurier
- 1 CS de curcuma
- 2 clous de girofles
- 1 CC de graines de fenouil
- 1 orange pressée (optionnel)

## Préparation

1. Couper les bulbes de fenouils en 4 sur la hauteur
2. Blanchir 4 minutes dans l'eau bouillante salée, égoutter
3. Porter le vinaigre à frémissement avec les aromates pendant 2 minutes puis refroidir avec le jus d'orange
4. Répartir les quartiers de fenouil dans les bocaux ébouillantés et séchés. Couvrir du vinaigre et des aromates
5. Laisser refroidir, fermer hermétiquement et laisser macérer 2 semaines. Conserver 2 ans
6. A picorer à l'apéro, avec de la charcuterie  
Émincées plus finement, ils feront un excellent assaisonnement aigre doux pour accompagner une viande ou un poisson

## Variez les goûts et les plaisirs

Varier les aromates à votre goût avec des herbes de Provence, de l'estragon, de l'aneth, du curry, du cumin, de la cardamome, des graines de coriandre, de carvi, de moutarde, du poivre, des baies rose ...

Utiliser du vinaigre de cidre

Ajouter quelques tomates confites, de jeunes radis, quelques bâtonnets de carotte, des oignons nouveaux, des cubes de choux raves...

Un morceau de betterave rouge colorera votre mélange en rose bonbon !