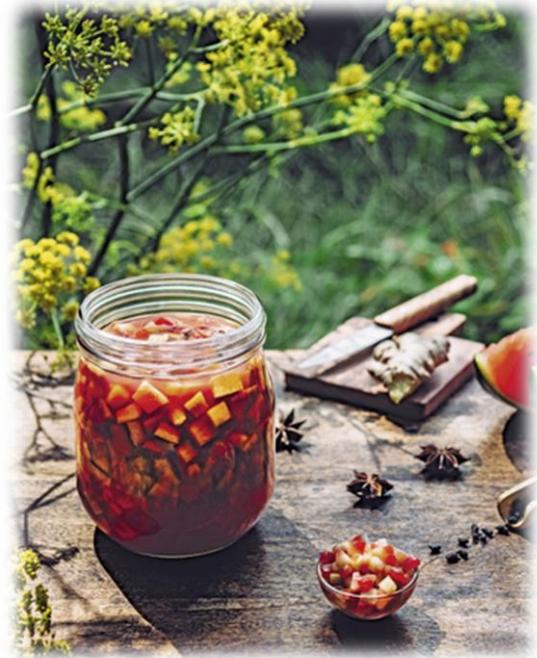


PICKLES DE PEAU DE PASTÈQUE AU PIMENT ET AUX ÉPICES DOUCES

500g de pastèque (envir. 350g de
peau)
225ml de vinaigre de cidre
100g de sucre
60 ml d'eau
1 càc de gros sel
1cm de gingembre frais
1 clou de girofle
1 gousse de cardamome
½ étoile de badiane
1 càc de piment d'Espelette



Garder la peau de vos pastèques en laissant ½ cm de chair rouge. Peler la couche extérieure vert foncé des peaux de pastèque, puis détailler la partie claire en morceaux de 1cm de côté.

Porter à ébullition le liquide de pickles en mélangeant l'eau, le vinaigre, le sucre, les clous de girofle, le gingembre en morceau. Dès que la préparation bout, ajouter les morceaux de pastèque dans la casserole et laisser cuire 2min. Verser le mélange frémissant dans le bocal, ajouter le piment puis fermer le bocal.

Vous pourrez déguster après 24h environ. Ils sont meilleurs consommés dans les 2 semaines. Leur texture et leur couleur vont s'altérer par la suite.