

Tomates Cerise Vertes Au Vinaigre



Ingrédients

500 g de tomates cerise vertes - 0,5 l de vinaigre d'alcool - 3 branches d'estragon - 1 branche de thym - Poivre en grains

Préparation

Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les tomates pendant 3 minutes avec ou sans le pédoncule.

Égouttez-les sur un papier absorbant puis mettez-les dans un bocal en verre préalablement stérilisé.

Dans une autre casserole, faites bouillir le vinaigre d'alcool pendant 5 minutes puis versez-le dans le bocal avec les tomates cerise vertes.

Réservez au réfrigérateur pendant 24 heures.

Le lendemain, égouttez les tomates et faites bouillir une seconde fois le vinaigre. Laissez le vinaigre refroidir, puis versez-le dans le bocal en verre, en ajoutant les aromates de votre choix.

Fermer et laisser macérer pendant 2 mois avant consommation.

ASTUCES

Si vous souhaitez des tomates cerise vertes au vinaigre un peu moins fortes au niveau de l'acidité, vous pouvez remplir vos bocaux de deux tiers de vinaigre et d'un tiers d'eau.

Ajustez la recette avec vos aromates préférés.

Vous pouvez ensuite les consommer comme des cornichons, en garniture de rôti froid, en décoration sur les assiettes.