



Des fruits pour l'hiver

Cerises au vinaigre

- 1 kg de cerises à cuire
- 1 l de vinaigre de vin
- 200 g de cassonade
- 3 clous de girofle
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 càc de poivre en grains
- 2 pincées de noix de muscade râpée

1/ Dans une cocotte versez le vinaigre et les épices, amenez à ébullition, et laissez bouillir +/- 5 min.

Débarrassez ensuite et laissez refroidir.

2/ Pendant ce temps, équeutez les cerises, lavez-les et mettez-les dans des bocaux bien propres.

3/ Plongez-les dans le vinaigre et ajoutez la cassonade.

4/ Complétez les bocaux avec le vinaigre aux épices, fermez-les bien et laissez-les deux mois dans un endroit sombre avant de les déguster.

Pêches au vinaigre

- 1 kg de pêches blanches et jaunes bien mûres
- 3 càs de miel de lavande
- 3 càs d'huile d'olive
- 30 cl de vin rouge (Pinot noir)
- 30 cl de vin blanc doux (Sauterne)
- 4 càs de vinaigre de vin rouge
- 1 càs de grains de poivre de Sechuan
- 1 belle branche de menthe fraîche

1/ Dans une cocotte, versez les ingrédients - sauf la menthe et le poivre - et amenez à ébullition. Laissez bouillir.

2/ Pendant ce temps, épluchez les pêches avec le dos du couteau, coupez-les en deux et enlevez le noyau.

3/ Rangez-les dans un bocal avec la branche de menthe et les grains de poivre.

4/ Lorsque le sirop est prêt, laissez-le légèrement tiédir et versez-le ensuite sur les pêches. Fermez le bocal et gardez dans un endroit sec et sombre pendant 1 mois.



Poires au vinaigre

- 3 kg de petites poires à cuire
- 1 litre de vinaigre de vin
- 1 kg de sucre
- 6 clous de girofle
- Les zestes d'une orange non traitée
- 1 bâton de cannelle

- 1/ Versez le vinaigre de vin, le sucre et les épices et amenez à ébullition. Ajoutez les zestes d'orange.
- 2/ Pendant ce temps, pelez les poires en laissant la queue et, au fur et à mesure, déposez-les dans de l'eau vinaigrée pour qu'elles ne noircissent pas.
- 3/ Lorsque le vinaigre bout à gros bouillons, déposez-y les poires et réduisez le feu de façon à mener une cuisson à petits bouillons pendant +/- 1h. Elles sont cuites quand vous pouvez faire pénétrer aisément une lame de couteau dans les poires.
- 4/ Avec une écumoire, retirez les poires du vinaigre et faites réduire celui-ci jusqu'à consistance légèrement sirupeuse.
- 5/ Laissez refroidir le tout, placez les poires dans un bocal et versez par-dessus le vinaigre et les épices.
- 6/ Fermez bien le bocal et oubliez-les à la cave pendant deux à trois mois.
- 7/ Dressez sur des toasts avec la terrine.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_des-fruits-pour-l-hiver?id=8378478&emissionId=5931