



## GRIOTTES AU VINAIGRE

par Rémi Cousyn « Calories Restaurant » Saskatoon

---

### ***Ingrédients***

2 Kg de griottes  
1.5 l de vinaigre de vin rouge  
500 gr de sucre  
1/4 bâton de cannelle  
3 clous de girofle  
1 feuille de laurier  
5 grains de poivre  
1 gousse d'ail écrasée  
thym frais

### ***Réalisation***

Lavez les griottes et remplissez les bocaux aussi pleins que possible.  
Faites bouillir le vinaigre avec le sucre et les épices.  
Verser le liquide bouillant sur les griottes et scellez immédiatement.  
Mettez les bocaux en cave pour un mois.

Le mot du Chef: levinaigre qui reste après consommation des griottes une fois plus ou moins réduit, entre dans la préparation des vinaigrettes, sauces et décors à l'assiette.