Salicornes au vinaigre

Accompagnement Facile

Préparation : 15 mn

En allant chez le poissonnier, sur l'étal, il y avait des salicornes ! Quand j'étais petite, on en ramassait dans la baie de Somme, on les appelait cornichons de mer...

Ingrédients

- 500 g de salicornes
- sel
- poivre
- vinaigre blanc

Préparation

1. Nettoyer les salicornes et enlever les bouts abîmés.
2. Mettre le gros sel et le poivre au fond du bocal.
3. Remplir le bocal avec les salicornes, ajouter du vinaigre et fermer le bocal.
4. A servir en condiments avec de la terrine par exemple.

Proposé par

coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

http://**coppamozzacity**.blogduvillage.com

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode