

## Têtes de fleurs d'ail au vinaigre sucré

*Pour un pot de 500 ml, calculer environ 175 grammes ou 2 tasses de têtes de fleur d'ail et 1 ½ tasse de vinaigre.*

- *2 tasses de têtes de fleur d'ail (la partie plus pâle et gonflée)*
- *1 ½ tasse de vinaigre de cidre de pomme biologique*
- *1/8 de tasse de sucre (de votre choix)*
- *½ c. à thé basilic séché*
- *½ c. à thé d'origan séché*
- *½ c. à thé de graines de moutarde*
- *1/8 c. à thé de poivre noir moulu*
- *½ c. à thé de graines de coriandre*
- *½ c. à thé de sel*
- *Une feuille de laurier*
- *Piment rouge coupé en petits morceaux*

**Variante :** Faites la mise en conserve des boutons de fleur d'ail avec votre recette favorite de petits cornichons sucrés.

1. Laver la fleur d'ail
2. Couper la tête de la tige et conserver cette dernière pour un autre usage.
3. Mettre ensemble le vinaigre et le sucre.
4. Faire chauffer le liquide jusqu'à ce que le sucre fonde.
5. Ajouter les épices ainsi que les têtes de fleur d'ail.
6. Mettre immédiatement dans des pots, réfrigérer et attendre environ 3 semaines avant de déguster.
7. Ou mettre en conserve ces têtes de fleur d'ail.