Baies confites



Ingrediënten

Framboises jaunes marinées
300 g d’huile d’olive de bonne qualité
¼ tonkaboon
½ gousse de vanille
0,5 g de poivre noir
2 boîtes de framboises jaunes Prestige

Groseilles confites
200 g de sirop de sucre 1/1
100 g d’aceto balsamico
1 feuille de laurier fraîche
½ bâton de cannelle
8 graines de coriandre meurtries
2 boîtes de groseilles Prestige

Mûres macérées
150 g de sirop de sucre 1/1
50 g d’aceto balsamico
10 g de jus de citron vert
8 grains de poivre blanc
Une pincée de cumin
2 boîtes de mûres Prestige

Cassis confit
100 g de sirop de sucre 1/1
50 g de miel
100 g de jus de citron vert
25 g de jus d’orange
3 g de thé Honeybush
1 feuille de citron kaffir
6 grains de poivre du Sichuan meurtris
2 boîtes de cassis Prestige

Cerises en vinaigrette
80 g de sirop de sucre 1/1
25 g de jus de citron vert
1 clou de girofle
½ bâton de cannelle
4 graines de coriandre meurtries
1 gousse de cardamome
200 g d’huile d’olive de bonne qualité
40 cerises Prestige

Bereiding

Framboises jaunes marinées
Faites chauffer l’huile, la fève tonka, la vanille et le poivre 45 minutes à 40 °C. Mettez les framboises dans un pot et couvrez avec l’huile. Refermez le couvercle et conservez dans un placard sombre et frais.

Groseilles confites
Pour la marinade, portez tous les ingrédients sauf les groseilles à ébullition, puis ramenez à 40 °C. Mettez les groseilles dans un pot et couvrez avec la marinade. Refermez le couvercle et conservez dans un placard ombre et frais.

Mûres macérées
Pour la marinade, portez tous les ingrédients sauf les mûres à ébullition, puis ramenez à 40 °C. Mettez les mûres dans un pot et couvrez avec la marinade.
Refermez le couvercle et conservez dans un placard sombre et frais.

Cassis confit
Pour la marinade, portez tous les ingrédients sauf le cassis à ébullition, puis ramenez à 40 °C. Mettez le cassis dans un pot et couvrez avec la marinade. Refermez le couvercle et conservez dans un placard sombre et frais.

Cerises en vinaigrette
Pour la marinade, portez tous les ingrédients sauf l’huile d’olive et les cerises à ébullition, puis ramenez à 40 °C. Mélangez l’huile et la marinade. Dénoyautez les cerises et coupez-les en deux.Mettez les cerises dans un pot et couvrez avec la marinade. Refermez le couvercle et conservez dans un placard sombre et frais.