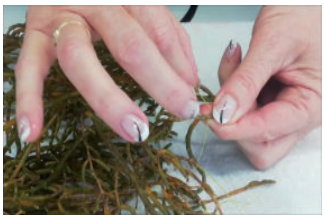
Inspiration cuisine
Le corail de thau s'invite à table

INGREDIENTS
- Salicorne (100 g)
- 1 gousse d'ail coupée en lamelles
- Quelques feuilles de basilic
- 1/2 L de vinaigre (blanc de préférence)
- 1 L 1/2 d'eau

ETAPE 1
Faire bouillir dans une marmite 1L 1/2 d'eau avec environ 1/2 L de vinaigre. Ajouter la salicorne. Laisser cuire environ 8 minutes, en fonction de la tendreté de la salicorne (cela dépend de la prériode de cueillette).

ETAPE 2
Retirer ensuite la salicorne de l'eau et la mettre dans un autre récipient contenant de l'eau froide. Cela permet d'arrêter la cuisson et de garder la couleur verte.



ETAPE 3
Aprés ce laps de temps, pour savoir si elle est cuite, prendre la salicorne, pincer au bout de la tige et tirer pour détacher la partie ligneuse de la partie comestible.

ETAPE 4
Egoutter sur du papier absorbant. Prendre un bocal, mettre de l'huile puis tapisser de salicorne. Y ajouter 1 ou 2 lamelles d'ail et quelques feuilles de basilic émincées. Recommencer l'opération pour remplir le bocal (huille + salicorne + ail + basilic).

Surtout ne pas ajouter de sel !
Laisser macérer quelques jours avant de déguster !

Petits conseils :

La Salicorne peut se manger de différentes manières :
en condiment, en accompagnement de vos plats ou crue en salade.
Crue, elle se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.
Vous pouvez aussi la congeler une fois blanchie.

La conservation dans l'huile ne sert qu'à isoler la salicorne de l'air et la conservation sera de courte durée, même au réfrigérateur (15 à 20 jours).

BON APPETIT !