

Pickles de raisin frais

Bonjour à toutes et tous

Sur les derniers jours de septembre vient la **saison du [raisin frais](#)**, petite gourmandise qui vaut souvent le détour. Bien qu'agréable à picorer, ce fruit est assez difficile à cuisiner, et les recettes ne sont guère nombreuses. En « *polard-ant* » un matin un ancien magazine *Saveur* (Novembre 2017), j'ai eu l'œil attiré par une de ces rares recettes au **raisin** : des *pickles de raisin frais*. Les « **pickles** » correspondent à des conserves de fruits/légume au vinaigre (dans l'idée de nos cornichons), originaires d'Angleterre et qui se déclinent à toutes les sauces. Cette alternative au raisin frais proposait une conserve sucré-acidulée qui – à mon avis – devait bien relever un apéritif, ou s'accorder avec un plat « doux » (viande blanche pour les carnivores, plat végétarien à base de céréale, etc).

Vraiment alléchée, je n'ai pas tarder à provisionner du raisin muscat, le vinaigre, le vin et réaliser deux petites conserves. J'ai ouvert un pot lors d'un apéritif familial-bel familial pour « *acquérir des avis de cobayes volontaires* » et les « cobayes » ont été tellement enthousiastes que le pot y est direct passé ! Chacun s'est resservit 6-7 fois, et cela a presque fini en bataille pour le dernier ! D'un avis unanime, c'est très parfumé avec le vin blanc, très doux, une petite pointe de piquant grâce au vinaigre, et très agréable avec le croquant des grains. J'ai été clairement invitée à « garder précautionneusement la recette..

Face à cette excellente découverte, je ne résiste pas au plaisir de vous la partager. Vous verrez, c'est ultra facile et rapide à réaliser, et cela vaut clairement le détour. Bonne journée !



~PICKLES DE RAISIN FRAIS ~

Pickles de raisin frais



Une recette de pickles de raisin frais, un condiment original mais délicieux, sucré-salé, qui est devenu un incontournable. Délicieux !

Saison de la recette : Mi Août – Fin Octobre

Pour 2 pots en verre de 500 ml :

- 1 grappe de raisin frais (idéal : raisin blanc muscat)
- 200 ml de vinaigre balsamique blanc
- 200 ml de vin blanc moelleux
- 180 g de sucre
- 4 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane

1. Lavez vos pots puis ébouillantez les (couvercle inclus).
2. Lavez votre raisin, retirez les grains abîmés, puis découpez en mini grappes de 3-4 grains.
3. Disposez les grains de raisins dans les pots ainsi que les clous de girofle.
4. Dans une casserole, versez le vinaigre, le vin blanc, le sucre et ajoutez les étoile de badiane. Portez à ébullition et laissez une minute sur le feu.
5. Versez la préparation dans les pots en répartissant 1

étoile de badiane par pots, puis fermez les soigneusement.

6. Conservez ces pickles raisin frais au frais et à l'abri de la lumière.

- Les pickles sont réalisable avec tous types de raisin.
- Conservation : 1 mois au réfrigérateur après ouverture – 6 mois tant que fermé.

Apéritif
Française
pickles raisin



© Au Fil du Thym

Pickles raisin frais – Au Fil du Thym
