



## FLEURS DE YUCCA

Cette année en rentrant de clinique , le vieux yucca qui ne fleurissait qu'en septembre a été protégé des greulons par les pins et c'est décidé à fleurir .

J'en ai donc profité pour faire bien vite des fleurs au vinaigre car vu le mauvais état des autres plants du vieux yucca (Yucca elephantipes – Yucca éléphant ) ils risquent bien de ne pas se remettre de leur aventure L'amertume est légère, moindre que l'oseille et devient agréable avec le vinaigre .

et cela fera un accompagnement sympathique de votre "tessou" cet hiver



## FLEURS DE YUCCA AU VINAIGRE

### Ingrédients

des fleurs de yucca

poivres blanc et noirs divers

une branche d'estragon si vous l'aimez

du vinaigre LVC

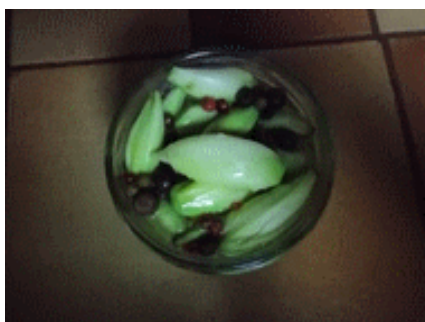
des baies roses

### Méthode

Préparez les fleurs . Vous pouvez comme je l'ai fait n'utiliser que les "bébé-fleurs" encore serrées en enlevant la pointe si elle est colorée ( elle est dure dans ce cas et plus amère) . Mais selon votre goût vous pourrez traiter des fleurs entières ( laisser les entières mais enlevez quand même le pistil qui est plus corsé ) . C'est très joli en décor sur un plat mais plus délicat à préparer . Ou bien même choisissez d'effeuiller les pétales qui sont alors plus faciles à répartir par exemple dans une salade



Faites chauffer le vinaigre (note 1) avec les épices . A ébullition immergez vos boutons de fleurs . Égouttez les et rangez-les dans vos "boîtes" sèches et propres sur la branche d'estragon .



Arrosez du vinaigre bien bouillant

T.S.V.P -->

Fermez votre bocal avec un simple couvercle ***non métallique***

En fait c'est la vinaigre qui conserve mais si vous voulez une plus longue conservation optez pour ma méthode habituelle de mini "stérilisation-MO"

### **NOTES TECHNIQUES**

(Note 1) Pour le vinaigre LVC pas de problème vous pouvez opter pour celui de votre vinaigrier mais il colore les fleurs qui deviennent violacées ( mais le goût est excellent) ou bien du bon vieux vinaigre d'alcool ... lequel adorera un ou deux pistils d'hémérocailles ( ou du safran si vous êtes riche ) pour se colorer en jaune d or)

### **NOTES DIÉTÉTIQUES**

Pour les "sans sel" ,"sans gluten" , les "sans gras" pas de problème

Pour les "sans sucre" théoriquement il y en a un peu dans les pétales

Vous savez bien ....

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**