

FLEURS ET GRAINES

Pétales de magnolia au vinaigre

Des pétales de magnolia au vinaigre de riz sucré, selon la recette publiée sur le site de Jamie Oliver.

Auteur de la recette : JamieOliver.com



TEMPS

10 minutes + 24 heures de repos

QUANTITÉ

1 bocal de 500 ml

Méthode: Marinade rapide au vinaigre

Saison et ingrédients: Au printemps ; des pétales d'une espèce comestible de magnolia correctement identifiée

Conservation: Conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.

Ingrédients

- ❑ 100 g de pétales de magnolia comestible (environ 6 fleurs)
- ❑ 350 ml de vinaigre de riz
- ❑ 50 g de sucre fin non raffiné (golden caster sugar)
- ❑ Une pincée de sel marin

Préparation

1. Préparer les pétales

Laver les pétales et les secouer pour retirer l'eau. Les placer dans un bocal stérilisé de 500 ml.

2. Chauffer le vinaigre

Dans une petite casserole, chauffer le vinaigre de riz, le sucre et une pincée de sel marin à feu moyen. Remuer régulièrement jusqu'à dissolution du sucre. Laisser tiédir 5 minutes.

3. Verser et réfrigérer

Verser le liquide dans le bocal, visser le couvercle et laisser au réfrigérateur pendant 24 heures. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Pétales de magnolia au vinaigre / suite

Conseils

Utiliser uniquement les pétales d'une espèce de magnolia comestible correctement identifiée et cultivée pour la consommation.

Conseil de la source : faire bouillir le bocal, le couvercle et les ustensiles de remplissage pendant 15 minutes. N'utiliser que des ustensiles stérilisés jusqu'à la fermeture du bocal.

Pour servir

Servir à la place du gingembre mariné avec les sushis, ajouter à une soupe de nouilles ou déchirer les pétales dans une salade verte.

À la loupe

La couleur des pétales et l'acidité

Les pétales colorés de magnolia peuvent contenir des anthocyanes, des pigments dont la couleur dépend de l'acidité. Le vinaigre de riz peut donc modifier la teinte des pétales et de leur liquide. Les pétales blancs ne donnent pas forcément le même effet : le résultat dépend de l'espèce, de la variété et de la couleur initiale de la fleur.

