

La gastrique.

Cette conserve se réalise dans un ustensile en cuivre non étamé, afin d'extraire les sels de cuivre.

La casserole à confiture doit être frottée avant utilisation.

Proportion :

- ½ kg de feuilles d'estragon.
- ¼ kg d'échalotes.
- ¼ kg cerfeuil.
- 1/3 L vin blanc sec.
- 1L de vinaigre.

Réalisation :

- Chauffer l'ustensile « à blanc », teinte que prend le cuivre porté à haute température.
- Déglacer vinaigre et vin blanc.
- A ébullition, ajouter les herbes hachées. (Ou mixer).
- Réduire au 1/3.
- Conserver en pots bouillis à l'abri de la lumière.

Proportion pour 2 cts = 1 cuillère à café.

Remarque :

Les plantes aromatiques se récoltent juste avant leur floraison, moment où elles sont riches en essences et à la plénitude de leur développement (estragon = en juin) .

Elles se cueillent le matin.