

## Tomates cerise au vinaigre

1 kilo de tomates vertes (des cerise ou des petites tomates)  
2 gousses d'ail  
25 cl de vinaigre blanc  
75 cl d'eau  
2 cuillerées à café rase de sel fin

Lavez les tomates cerise sous un filet d'eau fraîche. Piquez-les avec la pointe d'une couteau et disposez-les dans un pot préalablement plongé un quart d'heure dans de l'eau bouillante pour le stériliser.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre et l'eau, versez le sel et faites-le dissoudre.  
Goûtez pour apprécier l'assaisonnement : il faut que l'eau soit juste un peu trop salée. Versez cette préparation sur les tomates cerise et refermez le pot. Goûtez au bout d'une semaine pour vérifier si le mélange est bien salé ou vinaigré puis rectifiez en conséquence. Conservez le bocal à la cave dans un endroit frais.



- 81 -



- 82 -