

Pruneaux au vinaigre

On compte pour 3 kg. de pruneaux: 6 dl. de vinaigre, 6 dl. de vin blanc, 1½ kg. de sucre, une poche de mousseline contenant un bâton de cannelle, quelques clous de girofle et le zeste d'un citron.

Vous commencez par essayer soigneusement les pruneaux et vous en coupez le bout des queues. Puis vous piquez chaque fruit jusqu'au noyau, au moyen d'un cure-dent. Ils se trouvent ainsi prêts à être entassés dans un pot en grès. Cuire le vinaigre, le vin blanc, le sucre et les épices dans la mousseline, jusqu'à ce que le liquide fasse le fil. Une fois refroidi, le verser sur les pruneaux et laisser reposer une nuit au frais. Le lendemain, vous retirez le liquide, le recuisez pour le verser à nouveau (refroidi) sur les pruneaux. Et vous laissez reposer une nuit. Cette opération est à répéter deux fois encore. Enfin, le cinquième jour, vous cuisez le tout jusqu'au moment où les pruneaux se fendent. Vous retirez la mousseline et mettez en pot, que vous fermez au bout de 24 heures. Vos convives adoreront ces fruits aigres-doux servis avec du bouilli ou du gibier.