

# au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres ....

## Pickle aux kakis (Torshi khramlu)

Perse

Se sert avec toutes sortes de plats et les kababs.

Dans une grande cruche disposer **1 kg de kakis mûres** et coupés, **3 citrons secs** coupés,



**1 cs de moutarde sèche,**

**1/2 cs de poivre rouge,**

**1 cs de poivre noir,**

**2 tasses de vinaigre de raisin,**

**1 cs de graine de cardamome écrasées, 1 cs de**

**noix de muscade râpée, 1 tasse de graine de**

**coriandre rôties à sec,**

**2 cs de graines de fenouil doux, 1 cs de graine d'anis, 2 cc de sel,**

**1 cs de cannelle, 1 cs de girofle écrasé, 1 cs de graines de pavot**

**rôties à sec, 2 têtes d'ail épluchées.**



Dénoyauter **250 g de dattes fraîches**, les couper en morceaux et les cuire dans **1 tasse de vinaigre**, jusqu'à ce qu'elles soient molles. Bien les écraser et ajouter dans la cruche. Bien couvrir et entreposer dans un endroit frais.

