

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.

