

## *Prunelles ou cornouilles en saumure (façon olives)*

Récolter des prunelles et/ou des cornouilles (fruits rouges du Cornouiller mâle) à maturité (avant les gelées de préférence, les fruits seront plus fermes). Les laver. Les dénoyauter au dénoyateur à cerises.

Réaliser une saumure avec 5 volumes d'eau pour un volume de sel. Bien y immerger les prunelles ou les cornouilles, dans un récipient opaque ou dans un lieu sombre,

Laisser baigner les fruits pendant une semaine, complètement immergés, à couvert. Puis les égoutter et les rincer. (La lactofermentation aura peut-être produit un film de pénicillium : pas de souci, c'est normal, ôtez-le !)

Ebouillanter un pot et son couvercle pour le stériliser. Y mettre les fruits, les couvrir d'huile d'olive, ajouter les herbes aromatiques de son choix.

Attendre une semaine au minimum avant de consommer.

Remarque : Les prunelles ou cornouilles en saumure se conservent plusieurs mois à température ambiante avant ouverture, une à deux semaines au réfrigérateur après ouverture.

## *Vinaigre naturel de prunelles*

Ramasser les prunelles avant ou après les gelées. Les écraser grossièrement et les placer dans un récipient en grès où vous les laisserez fermenter.

La fermentation alcoolique dure quelques jours et produit un vin acide qui est immédiatement transformé en vinaigre par fermentation acétique. Au bout de 5 ou 6 jours, le passer sur une passoire pour éliminer peaux et noyaux, puis à travers un linge fin.

Conserver le vinaigre de prunelles dans un bocal de verre ou une bouteille.

Remarque : Si une mère se forme à sa surface, vous pourrez la garder pour ensemencher votre prochaine préparation

## *Compote sauvage aux cenelles*

Cueillir des cenelles (après les premières gelées de préférence, elles seront plus sucrées), les laver, les dénoyauter.

Si vous avez cueilli les cenelles avant les gelées, une fois dénoyautées, mettez-les au congélateur au moins deux ou trois jours.

Mixer ensuite les cenelles « à froid », c'est-à-dire crues (mais décongelées !).

Mélanger la purée de cenelles à de la compote de pommes et/ou de poires, sans dépasser un volume de cenelles pour deux volumes d'autres fruits. Sucrez au miel ou au sucre roux.

Remarque : Vous pouvez aussi agrémenter votre « compote sauvage » d'un peu de cannelle ou de vanille.

## *« Sauce tomate » champêtre*

Ingrédients : 100g de cenelles, 400g de cynorrhodons d'Eglantier, 3 oignons, 3 gousses d'ail, herbes aromatiques, huile d'olive, sel.

Faire cuire les cenelles dans juste assez d'eau pour les recouvrir, jusqu'à ce qu'elles soient ramollies. Les passer ensuite au moulin à légumes ou au chinois pour éliminer les noyaux et les peaux. Réserver la purée obtenue.

Faire cuire de la même façon des cynorrhodons cueillis avant les gelées (inutile de les cuire si vous les avez cueillis après les gelées). Mixer ensuite au mixer plongeur puis passer à l'étamine, ou bien passer avec un peu d'eau au moulin à légumes, d'abord avec la grille à gros trous, puis une deuxième fois avec la grille fine. Dans les 2 cas, l'objectif est d'obtenir une purée débarrassée des poils et des grains durs. Réserver cette purée.

Faire brunir dans une grande poêle les oignons en morceaux et l'ail haché dans un peu d'huile, avec les herbes aromatiques (thym, sarriette, origan, ...)

Mélanger le tout hors du feu. A servir avec des pâtes, des légumes, sur une pizza maison, ...

Remarque : le goût sera plus prononcé si vous utilisez uniquement des cynorrhodons.

## *Chutney de sorbier des oiseleurs*

Ingrédients : 100g de fruits de sorbier, 1 c. à soupe d'eau, 1 oignon, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de raisins secs, 1 c. à café de miel, 2 gousses d'ail, 1 c. à soupe de vinaigre de cidre, sel, épices au choix, voire piment.

Faire éclater les fruits de sorbier dans l'eau en les laissant sur le feu quelques minutes. Les passer au mixer-plongeur, puis filtrer sur une passoire moyenne.

Dans une cocotte, faire fondre l'oignon haché dans l'huile d'olive. Ajouter la purée de sorbes, les raisins secs, le miel, l'ail pressé, le vinaigre, le sel, les épices.

Mélanger, couvrir et laisser cuire à feu doux 30 mn.

Dans l'idéal, servir sur des rondelles de pommes de terre à chair ferme cuites à l'eau.

Remarque : ce chutney sera encore meilleur si vous le laissez reposer une nuit avant de l'utiliser. Il se conserve plusieurs jours au frais.

## *Purée de glands*

Ramasser des glands bien marrons, surtout pas verts, et sans locataires... Les laver. Enlever le support à la base (la cupule), entailler chaque gland au couteau et les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante. Les passer enfin sous l'eau froide.

On peut ensuite, comme pour les Châtaignes, ôter l'enveloppe dure (le péricarpe) puis la deuxième peau (le tégument), amère, qui colle au fruit proprement dit (l'amande).

Concasser les amandes au couteau ou au mixer. Plus les morceaux seront petits, plus l'étape suivante sera rapide.

Faire bouillir les amandes concassées dans de l'eau, qu'on renouvelle régulièrement jusqu'à ce qu'elle reste claire. Les tanins, amers mais solubles dans l'eau, ont alors été éliminés. Prolonger la cuisson si besoin, jusqu'à pouvoir écraser les glands à la fourchette.

Egoutter, écraser, saler, poivrer, et ajouter beurre ou crème fraîche à volonté selon son goût.

Excellent en accompagnement du boudin noir ou de saucisses à cuire.

Remarques : - Un peu de potasse (cendre de bois) est traditionnellement ajoutée à l'eau de cuisson pour fixer les tanins. Cela réduit notablement le temps de cuisson.

- La purée de glands pourra être utilisée comme base pour des pâtés, des gratins, ...
- Juste après cuisson, au lieu de les écraser, les glands peuvent être séchés et moulus pour réaliser une farine aux multiples usages.