

## Noix de la Saint-Jean

Récolter les noix d'arbre vers le 21 juin. Les noix sont molles et vertes. Piquer chaque noix au moins 10 fois avec une aiguille ou une fourchette à fondue. Il est préférable de travailler avec des gants, sinon les mains seront noires.



Mettre les noix dans un pot et les recouvrir d'eau froide. Laisser reposer au moins 2 semaines et filtrer l'eau et la remplir à nouveau chaque jour. Les noix prennent alors une couleur foncée et les substances amères sont extraites.

Pour 1 kilo de noix marinées :

200 gr.	de sucre brut
100 gr.	de sucre cristallisé
1 dl	de porto
2 dl	de vin rouge
1.5 dl	de vinaigre de vin blanc
2	bâtons de cannelle
2	anis étoilés entiers
3	clous de girofle
2	feuilles de laurier
1	zeste de citron
1	cuillère d'épices pour vin chaud
2	sachets de thé noir



- ❖ Faire caraméliser le sucre cristallisé dans une grande poêle.
- ❖ Mouiller avec le vin rouge et ajouter le porto et le vinaigre, porter à ébullition.
- ❖ Ajouter le sucre de canne et remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous.
- ❖ Ajouter toutes les épices et porter à ébullition.
- ❖ Retirer les noix de l'eau, les ajouter au bouillon et porter à nouveau à ébullition.
- ❖ Laisser reposer à couvert pendant au moins 2 jours.

Ensuite:

- ❖ Porter à nouveau le tout à ébullition et laisser mijoter 60 minutes à feu doux.
- ❖ Retirer les noix du bouillon à l'aide d'une écumoire et les verser dans des bocaux propres, ajouter suffisamment de liquide pour recouvrir toutes les noix dans le bocal.
- ❖ Bien fermer les bocaux, les retourner et les laisser refroidir.
- ❖ Conserver au moins 5 mois dans un endroit sombre et frais.
- ❖ Ceux qui le souhaitent peuvent encore stériliser les bocaux remplis.



Les noix noires - ou les noix de Saint-Jean, comme nous les appelons - se marient à merveille avec : les fromages à pâte dure, spécialités de gibier, glace à la vanille avec du miel et panna cotta.

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal  
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

