

## **Gari**

*(Préparation : 15 min. Cuisson : 5 min.)*

- 300 g de rhizome de gingembre, le plus frais possible
- 400 g de vinaigre de riz
- 150 g de sucre blond
- 2 cuillerées à soupe de sel de mer fin
- Quelques feuilles de shiso (facultatif)

**1.** Pelez le gingembre et coupez-le en très fines lamelles sur une mandoline ou avec un couteau bien aiguisé.

**2.** Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, plongez-y les lamelles de gingembre et dès la reprise de l'ébullition, comptez 2 min puis égouttez-les dans une passoire. Poudrez de sel à même la passoire, en la secouant afin que les lamelles de gingembre en soient bien enrobées.

**3.** Mettez le sucre dans la casserole. Ajoutez le vinaigre et portez à ébullition en tournant avec une spatule 1 min environ, jusqu'à fonte du sucre. Retirez du feu.

**4.** Pressez les lamelles de gingembre entre vos mains pour éliminer le maximum d'eau – le sel a fondu et le gingembre est gorgé d'eau – puis mettez-le dans un bocal, en glissant çà et là les feuilles de shiso. Versez le vinaigre sucré encore chaud et fermez le bocal. Laissez refroidir.

**5.** Réservez le gari au réfrigérateur 24 h au moins avant de le consommer. Vous le conserverez 1 mois.