

Trio de vinaigres aux fruits

Vinaigre de groseille

(pour 300ml)

300ml de vinaigre de cidre

1 cuil à soupe de miel doux

150g de groseilles surgelées

Dans une casserole faites chauffer le vinaigre avec le miel, quand le miel est dissous, ajoutez les groseilles, portez à ébullition et laissez cuire encore 3-4 minutes.

Versez le contenu de la casserole dans un pot hermétique et stocker le à l'abri de la lumière pendant 2 semaines.

Au bout de ces 2 semaines, mixez le mélange et filtrez les avec une passoire bien fine, votre vinaigre est prêt, il n'y a plus qu'à le verser dans une bouteille propre et sèche (stérilisée au four à 150°C pendant 150 minutes).

Vinaigre de fruits de la passion

(pour 200ml)

150ml de vinaigre de cidre

2 fruits de la passion

1 cuil café de miel doux

Dans une casserole faites chauffer le vinaigre avec le miel, quand le miel est dissous, ajoutez la pulpe des fruits de la passion, portez à ébullition et laissez cuire encore 3-4 minutes.

Versez le contenu de la casserole dans un pot hermétique et stocker le à l'abri de la lumière pendant 2 semaines.

Au bout de ces 2 semaines, mixez le mélange et filtrez les avec une passoire bien fine, votre vinaigre est prêt, il n'y a plus qu'à le verser dans une bouteille propre et sèche (stérilisée au four à 150°C pendant 150 minutes).

Vinaigre de clémentine

(pour 250ml)

175g de vinaigre de cidre

3 clémentines

1 cuil à café de miel doux

Prélevez le zeste d'une clémentine, pelez les clémentines et coupez les quartiers en deux.

Dans une casserole faites chauffer le vinaigre avec le miel, quand le miel est dissous, ajoutez le zeste et les morceaux de clémentine, portez à ébullition et laissez cuire encore 3-4 minutes.

Versez le contenu de la casserole dans un pot hermétique et stocker le à l'abri de la lumière pendant 2 semaines.

Au bout de ces 2 semaines, mixez le mélange et filtrez les avec une passoire bien fine, votre vinaigre est prêt, il n'y a plus qu'à le verser dans une bouteille propre et sèche (stérilisée au four à 150°C pendant 150 minutes).