



Vinaigre de fruit



Un pur délice , en direct ou en mélange à vous de faire la différence !

Les fruits : fraise, framboise, mure, myrtille, prune , groseilles , grenades , pêches.

Ingrédients :

500 gr de fruit au choix de belle qualité surtout pas blessé.

1 /2 l de vinaigre blanc

750 gr de sucre semoule

Préparation :

Dans un bocal hermétique de grande taille au moins un contenant de 1 l ou 1,5 l

Macérer les fruits dans le vinaigre. (les prunes couper en deux et dénoyautées).

Laisser infuser cette préparation durant 40 jours à température ambiante.

Après 40 jours filtrer la préparation, pour en récupérer un liquide net .

Dans une casserole , verser le liquide récupéré et ajouter le sucre.

Faire bouillir le mélange durant 5 à 6 min au départ de l'ébullition.

Écumer et laisser refroidir.

Transférer votre vinaigre en bouteille et fermer hermétiquement .

Se conserve très très longtemps , perso je vais de saison en saison avec .

Infos – conseils :

Servir avec crudités, salade , mélanger à une mayonnaise , une vinaigrette .

Déglacer une sauce .

Vinaigre de groseille fait à partir du jus direct.1l de jus pour 1/2 l de vinaigre et 750 gr de sucre.