



---

## *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.*