



Vinaigre d'estragon



Un régal pour vos papilles dans vos salades , une mayonnaise , vos sauces , dans les marinades!

Ingrédients :

180 gr d'estragon frais

1 l de vinaigre de vin blanc

45 gr de baies roses

Préparation :

Nettoyer et hacher l'estragon.

Placez le dans un bocal qui ferme hermétiquement.

Chauffer le vinaigre à 90° (pas d'ébullition)

Versez le vinaigre pour qu'il couvre entièrement l'estragon.

Fermez et laissez mariner 2 semaines à l'abri de la lumière.

Filtrez ensuite le vinaigre et mettez en bouteille, a jouter 2 à 3 branche d'estragon frais et fermée hermétiquement.

Il se conservera 6 mois sans soucis, à l'abri de la lumière.

Info – conseils :

Utilisez dans vos salades de printemps ou d'été , très bon dans les salades de tomates ,de concombres , de radis etc.

Une variante pour le vinaigre :

1/3 de vinaigre de xérès + 2/3 de vinaigre blanc , où

2/3 vinaigre d'alcool +1/3 de vinaigre de vin blanc

Conserver à l'abri de la lumière , veut simplement dire de ne pas le mettre sur votre appuie de fenêtre en plein soleil !