



COMMENT FAIRE DU VINAIGRE DE MIEL ?

TEMPS DE PRÉPARATION :
environ 15 minutes

TEMPS DE REPOS :
1 à 2 mois

INGRÉDIENTS :

- 2 pincées de levure boulangère
- 20 cl vinaigre de vin rouge ou blanc
- 400 g de miel
- 60 cl eau

PRÉPARATION :

Étape 1 : Dissoudre 400 g de miel dans 60 cl d'eau. Ajouter 2 pincées de levure de boulanger et verser dans une bouteille en verre fermée. Bien remuer. Une mousse va apparaître. Laisser agir à température ambiante (c'est mieux quand il fait chaud), en secouant la bouteille plusieurs fois par jour et ce pendant environ une semaine jusqu'à ce que la mousse disparaisse.

Étape 2 : Une fois que la mousse a disparu et que le liquide sent l'alcool, le

transvaser dans un vinaigrier. Ajouter 20 cl de vinaigre (de vin rouge ou blanc au choix) et le verser délicatement à la surface pour qu'il flotte. Ne plus bouger du tout le vinaigrier.

Étape 3 : Patienter 1 ou 2 mois puis filtrer le vinaigre. Attention de ne pas le laisser vieillir (reposer) trop longtemps avant la filtration. Et le voilà tout prêt pour utilisation !



À vos cuisines !