

VINAIGRE DE POMME

Chez Véro
Cuisine



Ingrédients

3/4 de volume de pelures et trognons de pomme non traitée (uniquement des morceaux sains),
1 c à soupe de sucre par quart de litre d'eau.
1/4 de litre d'eau (doit couvrir les pommes)

Recette pour un bocal d'un litre

Remplir le bocal en tassant bien les pommes (on peu placer sur soucoupe sur le dessus pour garder les pommes sous le liquide).

Couvrir d'un linge et fermer avec un élastique.

Laisser 2 semaines dans le noir dans un endroit à température constante (pas trop chaud).

Si de l'écume apparaît l'enlever.

Filter, jeter les parties de pomme et ajouter la mère (sinon il va s'en former une toute seule).



Mettre en bouteilles au bout de 4 semaines.