

Vinaigre à la pulpe de Clémentines

Ingrédients pour environ 180 ml :

- * 3 clémentines
- * 175 ml de vinaigre de cidre
- * 1/2 cuillère à café de miel
- * 1/4 de zeste de clémentine



Préparation :

Pelez les clémentines à vif, détaillez-les en suprême. Mettez les zestes et les suprêmes dans un bocal qui ferme. Faites chauffer le vinaigre avec le miel jusqu'à ébullition, puis versez le mélange dans le bocal précédent. Laissez mariner 24 h puis mixer au **Cook'in**. Filtrez le mélange, puis mettez-le dans un récipient stérilisé.

Suggestion : Utilisez ce vinaigre pour vos salades, moutardes faites maison ou encore déglacer une viande blanche.

Source : Leene (feemaison.over-blog.net/)