

Vinaigre de fleur d'ail

- Pot Masson de 500 ml
- 2 tasses de fleur d'ail fraîche lavée et broyée finement
- 1 1/3 tasse de vinaigre de cidre de pommes biologique et non pasteurisé (le vinaigre de cidre est préférable à l'alcool pour sa haute teneur en minéraux, vitamines et acides essentiels)
- Couvrir le pot et laisser macérer trois semaines à l'abri de la lumière
- Au bout de trois semaines, filtrer la préparation et jeter la fleur d'ail broyée
- Laisser décanter deux jours
- Embouteiller et étiqueter votre bouteille ou votre pot et y apposer la date
- Le vinaigre peut se conserver environ 2 ans, mais mieux vaut en faire des plus petites quantités et répéter l'opération chaque année afin d'en assurer la fraîcheur et ses propriétés.