DI-297

Vinaigre de Coquelicots

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COQUELICOTS	40 fleurs (160 pétales)
- VINAIGRE	500 ml (blanc)

Recette:

- Faites chauffer le vinaigre jusque 86° pas plus.
- Détachez les pétales des coquelicots.
- Versez alors le vinaigre chaud sur les pétales de coquelicots.
- Fermez le pot, laissez refroidir puis réservez au frais.
- Laissez macérer 3 à 4 jours ensuite essorez délicatement les pétales afin de bien récupérer tout le jus.
- Filtrez et conservez en bouteille.

Remarque:

Pour vos salades …