

Fiche recette



Zéro déchet
C'est pas si compliqué !
Réduire | Refuser | Réparer | Réutiliser

FABRIQUER UN VINAIGRE DE CIDRE

Pour fabriquer un vinaigre de cidre vous devez :

- Garder les épluchures et les trognons de pommes.
- Remplir un pot en verre à peu près au 3/4 avec les épluchures et les trognons. Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre pour 230ml d'eau et mélanger jusqu'à sa dissolution.
- Verser l'eau dans le pot en recouvrant les pommes tout en laissant un peu de place en haut.



- Couvrir le pot avec un morceau de tissu ou un filtre à café tenu avec un élastique et placer dans un endroit chaud et sombre pendant environ deux semaines.
- Remuer le mélange tous les 3-4 jours. Si de l'écume se développe sur le dessus, il suffit tout simplement de l'enlever.

Au bout d'une semaine et on voit déjà des bulles se former. C'est vivant !!!

- Au bout de deux semaines, filtrer le liquide. Les résidus de pommes doivent être enlevés et peuvent être mis au composteur.
- Cela sent bon le cidre mais il n'est pas encore prêt... Mettre le liquide filtré de côté pendant 2 à 4 semaines. On a ensuite un vinaigre de cidre prêt à l'emploi !

