
Vinaigre de framboises

Ingrédients

- 2 tasses de vinaigre de vin rouge (excellente qualité)
- 2 tasses de jus de framboises fraîches ou congelées
- 1 tasse de sucre

Préparation

- Macérer ensemble le vinaigre avec le jus de framboises 4 jours à la température ambiante. La cinquième journée, ajouter 1 tasse de sucre et faire bouillir 3 minutes.
- Embouteiller et laisser vieillir au moins 1 mois. Le goût s'améliore en vieillissant. Le vinaigre tourne au brun au bout de plusieurs mois; il n'en est que meilleur! Il est parfaitement normal qu'un dépôt plus foncé se trouve au fond du pot.
- Ce vinaigre rehausse toutes les salades. Il fait merveille lorsqu'il s'agit de déglacer une lèchefrite pour faire une sauce de perdrix, de bécasse, d'oie ou de canard sauvage!