

CONSERVE/FERMENTATION

# VINAIGRE DE POMME ANTI GASPI

Pour **1 Litre**

Fermentation **3 à 10 mois**

Consommation **après 3 mois**

## Ingrédients et matériel

- 1 L Eau non chlorée,
- 50 g de sucre
- 500g déchets de pommes/poires maud NON TRAITÉES (chair, peaux, pépins...)
- Bocaux ou petit bidon de 1.5 L
- Bouteilles à bouchon à joint basculant
- Morceaux de tissu et élastiques

## Variez les goûts et les plaisirs

Il vaut mieux de soutirer l'eau du robinet la veille, la porter à ébullition et/ou de la laisser reposer pour que les matières nocives à la fermentation s'évaporent.

Le vinaigre est une matière vivante. Au cours de la fermentation, la mère de vinaigre va former un disque d'aspect gluant en surface et se renouvellera tout au long de la vie du vinaigre, comme son goût qui va s'acidifier dans le temps...

On peut utiliser un morceau de mère de la fournée précédente pour ensemençer la nouvelle génération et accélérer le départ de fermentation (fonctionne aussi avec un peu de vinaigre non pasteurisé).

On peut aromatiser le vinaigre avant la mise en bouteille avec des herbes (notamment l'estragon ou le thym) ou des épices, une pointe de miel (attention, trop de sucre ferait repartir la fermentation alcoolique), quelques framboises/mûres mixées ou encore ½ échalote émincée.

Même à petite échelle, suite à la préparation d'une tarte, on peut réaliser le processus avec les restes de pommes dans un simple pot à confiture en couvrant d'eau + 1 grosse cuillère à café de sucre.

- Centrifugeuse (optionnel)

## Préparation

1. Rincer les fruits sans les frotter pour garder les levures présentes sur la peau.
2. Utiliser les fruits pour une recette ou les passer à la centrifugeuse pour boire le jus ou faire du cidre
3. Récupérer les déchets de pommes (chair, peaux, pépins...) et remplir à moitié les contenants.
4. Couvrir d'eau jusqu'à 4cm du haut du contenant, ajouter le sucre et fermer l'ouverture à l'aide d'un linge et d'un élastique. Laisser fermenter 2 semaines à température ambiante et à l'abri de la lumière en remuant tous les jours pour répartir les levures.
5. Filtrer pour ne garder que le liquide, remettre dans les contenants avec le linge et l'élastique et les oublier 2 à 3 mois à température ambiante et à l'abri de la lumière.
6. Lorsque le vinaigre est à votre goût, mettre en bouteilles à joint fermées et stocker en cave