vinaigre de fraises

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes des fraises
500 ml de vinaigre de vin blanc (ou de vinaigre de cidre)
2 cuillères à soupe de sucre cristallisé (fin)
1 cuillère à soupe d'écorce de citron (zeste)
1 poignée de feuilles de basilic

Méthode de préparation

1. **Équeutez les fraises, puis mixez-les jusqu'à obtenir une purée lisse.**

2. **Versez la purée de fraises dans un grand bocal en verre muni d'un couvercle. Ajoutez le vinaigre, le sucre, le zeste de citron et le basilic. Fermez le bocal, secouez énergiquement et laissez reposer dans un endroit frais et sombre pendant au moins une semaine. Secouez de temps en temps.**

3. **Filtrez le vinaigre à travers une passoire fine pour en récupérer le jus. À l'aide d'un entonnoir, versez-le dans une bouteille en verre ou dans plusieurs petites bouteilles. Fermez hermétiquement et conservez dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.**