

DIY- Vinaigre de cidre maison

Bonjour à tous et toutes

Je profite souvent des froides journées de janvier pour attaquer un grand ménage dans la maison. Ce grand ménage d'hier est l'occasion de remplir les stocks des produits ménagers « fait maison » et « écolos ». J'ai remarqué que dans tous les produits de base que j'utilise (bicarbonate de soude, acide citrique, savon,) un des plus consommé est le *vinaigre blanc*. Même je l'achète en gros, cela m'embêtait depuis longtemps de ne pas avoir d'alternatives « maison ».

Courant décembre, en fouinant sur le net et certain de mes blogs favoris, j'ai découvert qu'un vinaigre est aisément préparable maison : **le vinaigre de cidre**. Selon [la recette du blog avellana](#) il suffit de pelures de pommes, de sucre, d'eau et de patience. L'idée m'a vraiment plu, alors j'ai vite trouvé un prétexte culinaire pour récupérer beaucoup de pelures puis lancer ce vinaigre.

Ce vinaigre est arrivé à son terme, et j'en suis fort satisfaite : c'est un vrai vinaigre de cidre (odeur, saveur piquante et saveur de pomme). Je l'ai pour le moment surtout utilisé pour le détartrage des bouilloires ou cafetières et nettoyage des meubles de la cuisine (il paraît que cela fait « fuir » les mites alimentaires); n'étant pas sûre que toutes les pommes soient 100% bio. Je relancerais volontiers une fournée alimentaire avec des pommes bio dès qu'on aura passé l'étape galette.

Voilà voilà.. je voulais partager cette idée avec vous au cas où vous cherchez une idée de vinaigre maison ou vous cherchez comment recycler vos pelures de pomme. N'hésitez pas ☺ Bon week-end !

- VINAIGRE DE CIDRE -
MAISON



Tutoriel : Vinaigre de cidre maison

Saison : Octobre à Avril

Matériel

- 1 ou plusieurs prétexte cuisine pour récupérer des pelures de pommes (tarte, crumble..)
- Pelures et trognons de pomme en quantité suffisante pour remplir les 3/4 du bocal
- 1 cuillère à soupe de sucre
- de l'eau

Réalisation

- Récupérez l'ensemble de vos pelures, trognons, résidus de pomme, et lavez les. Placez les dans un bocal. Saupoudrez de sucre.
- Remplissez d'eau jusqu'à ce que les morceaux soient recouverts puis mélangez.
- fermez le bocal puis placez le dans une pièce sombre (ou un placard) pendant 15 jours. Vérifiez le tous les 3-4 jours afin de surveiller la formation (ou pas) d'une écume. Retirez- la au besoin.
- A l'issue de ces 15j, retirez les morceaux et filtrez la préparation.
- Remplacez le vinaigre dans le bocal et laissez le reposer encore 15j avant utilisation.

Utilisation :

- pour le ménage (détartrage, nettoyage..).
- pour les recettes (si pommes bio)

Conservation : Conservation 1 an

Astuces : La couleur du vinaigre va dépendre de la couleur de vos pommes et du temps de décantation
