

Vinaigre de fleurs de ciboulette

Bonjour à toutes et tous,

Il faut croire que les dernières pluies et les (rares) jours de soleil ont plu dans mon potager car les fraises sont toutes pimpantes, les aromatiques ont significativement grandi, dont la ciboulette qui fleuri de partout. Si la floraison de la ciboulette donne de jolies touffes roses-violettes, elle marque aussi le début de sa montée en graine et la fin de la production de feuilles. Pour disposer des feuilles pour les futures salades, pas le choix, il me faut supprimer les fleurs.

La fleur de ciboulette est comestible. J'avais d'ailleurs aperçu plusieurs recettes l'utilisant comme un « vinaigre de fleurs de ciboulette (source : [Elle a Table.](#)). J'ai vite tenté et je dois avouer que le résultat vaut les 5 minutes de préparation. C'est un vinaigre au bon goût de ciboulette, très parfumé, et qui met une nette originalité dans les salades. Je la trouve excellente dans salade de pois chiches et radis, et mon mari l'a adoré simplement dans une salade de radis en rondelles.

Je voulais donc partager cette idée condiment avec vous, si jamais vous avez aussi de la ciboulette en fleur dans le jardin. J'espère que cela vous amusera. ☐

- VINAIGRE DE FLEURS
DE CIBOULETTE -



Tutoriel : Vinaigre de fleurs de ciboulette

Saison : Mai - Juin

Matériel

Pour 1 petite bouteille de 250 à 300 ml :

- Environ 25 fleurs de ciboulette
- 200 à 250 ml de vinaigre de cidre ou un mélange 1/3 de vinaigre de xérès + 2/3 de vinaigre blanc
- 1 pot

Réalisation

- Cueillez vos fleurs de ciboulette (avant qu'elles ne graines) puis lavez les soigneusement. Vous pouvez aussi les passer rapidement dans une eau vinaigrée si vous craignez qu'il y ait quelques locataires.
- Placez les fleurs dans une petite bouteille ou un bocal propre.
- Remplissez de vinaigre
- Fermez et laissez mariner une à deux semaines à l'abri de la lumière. Remuez de temps en temps car les fleurs risquent de stagner en surface.
- Filtrez ensuite le vinaigre et remettez en bouteille/bocal. Conservez avec les autres vinaigres.

Utilisation : Utilisez dans vos salades de printemps ou d'été.

Il parait que c'est très bon dans les salades de tomates (à tester..).

Conservation : Plus de 6 mois.
