

# Vinaigre d'échalotte.

Le vinaigre se conserve des mois.

Au fil du temps, il prendra une belle teinte rosée.

## Ingrédients :

Pour 1 bouteille de vinaigre aromatisé :

- 75 gr d'échalottes pelées
- 2 gr d'herbes de Provence
- 400 ml de vinaigre d'alcool blanc de qualité
- 1 feuille de bois d'Inde



*Bois d'Inde ou piment de la Jamaïque*



*Feuilles de bois d'inde séchées*

## Préparation du vinaigre aromatisé à l'échalote :

Dans une bouteille, disposez vos échalotes épluchées puis coupées en quatre.

Versez les herbes, la feuille de bois d'Inde puis remplissez de vinaigre d'alcool de qualité.

Bouchez votre bouteille et laissez reposer 3 semaines au minimum.



*Vinaigre blanc de qualité*