



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Vinaigre de figues sèches

Voici un délicieux vinaigre qui pourra se glisser dans vos paniers gourmands pour Noël. Il vous reste juste le temps pour le faire.

Vous pourrez utiliser ce vinaigre dans vos vinaigrettes ou pour déglacer un foie gras par exemple.



INGREDIENTS :

250 g de figues sèches
75 cl de vinaigre de cidre

PREPARATION :

Couper les figues dans le sens de la longueur et les disposer dans un bocal. Verser le vinaigre de cidre. Fermer le bocal et agiter pour bien mélanger.

Laisser macérer pendant 3-4 semaines. Filtrer au travers d'un chinois, bien presser les figues pour récupérer le vinaigre. Passer ensuite le vinaigre obtenu au travers d'un filtre à café en papier et transvaser dans de jolies petites bouteilles.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>