



## “LE VERJUS DE L.V.C” ou UN DRÔLE DE VINAIGRE

Je sais vous aimez bien les produits qu'on peut fabriquer toute l'année : désolée le verjus c'est le produit qu'on fabrique exclusivement à la fin de l'été, juste au moment où le raisin va commencer de mûrir . Il est encore vert mais il commence à «blanchir» un peu . C'est le moment

Sortez votre grande casserole en émail (ou en verre à feu) car il ne faut absolument pas de métal : vous allez faire chauffer de l'acide !!!

Vous me direz et l'inox ?? Un pis-aller à mes yeux car (bon certes, c'est une idée de vieille chouette, mais lorsque je m'en suis servi je lui ai trouvé un ... goût bizarre... un peu comme si mon verjus «collait» la langue aux dents ...)

Normalement, me direz-vous, de l'inox c'est inoxydable . Bref prévoyez votre ustensile à vous et testez au besoin avec du vinaigre d'alcool fort et faites bouillir . Si tout va bien vous voilà sûr de vous

### INGRÉDIENTS :

Des grappes de raisin du rouge ou du blanc peut importe mais **vert** c'est tout

### MÉTHODE :

Vous égrenez vos raisins frais cueillis avant tout traitement, dans une vigne que vous connaissez !!! Il est évident que vous ne sauriez faire du « verjus » avec des raisins traités car méfiez-vous il y a des traitements qu'on voit (type la bouillie bordelaise au cuivre) mais ce ne serait pas la pire car il y a des traitements phytosanitaires actuels qui ne se voient pas mais qui sont extrêmement dangereux, voir mortels !!!

Vous pouvez toujours les laver à l'eau, ça ne peut pas nuire, mais ça ne saurait éliminer que la poussière , voir un peu de terre sur une grappe qui touchait le sol sous la pluie !!

Mettez un petit fond d'eau au fond de la bassine et dès qu'elle fait des bulles, versez les grains de raisins égrenés dedans . Montez à ébullition pour que toutes les peaux des grains éclatent bien .



Versez dans votre "[kipasstou](#)" pour récolter le "jus" dans votre jatte en dessous . Au besoin écrasez en peu la pulpe dedans pour en extraire le maximum de bon jus

(ou décrocher votre « collant » de son support et avec vos [« gants chauds mains froides »](#) vous pourrez « tordre » la « chaussette » et donc en extraire le maximum de suc .

Ce « vinaigre » délicieusement fruité et raffiné , le « verjus » ne se conserve pas .



Mais vous savez bien que j'ai des « trucs » qui marchent :

Remettez chauffer le "verjus" obtenu jusqu'à ébullition . Versez dans des flacons avec bouchons à vis bien stérilisés auparavant .

Fermez énergiquement aussitôt et retournez le flacon tête en bas sur le plan de travail et laissez-le refroidir sans le toucher jusqu'au lendemain .

Lorsque vous retournerez les flacons pour les étiqueter, vous vérifiez qu'ils sont bien fermés . Si c'est le cas ils sont stérilisés et ils « tiendront » des mois (voir des années car j'ai utilisé dernièrement un flacon qui avait 3 ans et était en bon état) . Mais ce n'est quand même pas recommandé car ça ne « s'améliore pas comme le bon vin » avec le temps !

## NOTES TECHNIQUES

Ne vous servez pas d'une bassine « Tefal » car il ne supporte pas !! Je me suis retrouvé une fois devant du verjus dans lequel flottaient des espèces de « feuilles » vertes molles . J'ai cru avoir oublié une feuille que nenni c'était le téflon qui se détachait en lambeaux du récipient !! Depuis j'ai une grande grande soucoupe sous un grand grand pot de fleurs !!

N.B : Toujours garder vos flacons au frais et dans le noir si possible (cellier, cave ou « ricantou » ) À partir du moment où vous l'ouvrez ? il faut le consommer rapidement et toujours l'entreposer dans le frigo entre les usages successifs

## NOTES DIÉTÉTIQUES :

Pour les "sans sel" pas de problème : on en a pas mis !

Pour les "sans sucre" tout va bien car il doit y en avoir une peu .... mais si peu !!

Pour les "sans gluten" et pour les "sans gras" pas de problème Y en A pas !!

Donc , pour une fois voila je pense pour tous ... ou sauf pour ceux qui ont un ulcère de l'estomac encore que le verjus a un PH acide inférieur au vinaigre même de vin

je vais donc changer ma formule :

## ON FE CA KOI KON VEU AVE CA KOI KON A

Tiens une idée pour tester votre « verjus » à vous : [sardines salade pourpier et herbes folles sauce verjus](#)