



« VINAIGRE DE MELON LVC »

Je ne vous parlerais ici que du «vrai » melon ,un vrai «cantalou» ou un « brodé » des coteaux de Mirabelle ou du Quercy. Ce fruit gorgé du soleil de chez nous n'est pas au «top» avant le plein été Bien sûr vous en trouverez des «sous-serre» comme qui dirait «en couveuse» . Attendez donc un peu pour faire du vinaigre qu'il soit gorgé de sucre ... et de bonnes vitamines .

Tenez, mangez le frais(pas glacé) comme chez nous «[melon à la Victorine](#)» et comme vous l'aurez goûté, s'il était sublime, gardez-en donc une tranche pour votre vinaigre de cet hiver qui mettra tant de soleil dans vos «cuisinées»

Un avantage énorme de ce vinaigre parfumé : vous les ferez au moment où votre plante sera au mieux de sa forme et ainsi elle vous donnera tout le reste de l'année un parfum délicat .

Si votre vinaigre contenait du fruit trop mûr la chair risque de se déliter un petit peu il vaudra mieux alors filtrer votre vinaigre pour éviter ces « fongilles » (🍄) , ces petits morceaux qui flottent , qui risqueraient de boucher votre bouchon-verseur avec votre [KIPASSTOU](#)

(🍄) Le « lessic » vous dirait : les tout petits déchets qui flottent dans du bouillon, une sauce, de la tisane, du thé, très désagréables car ils ont une propension certaine à se coincer dans un interstice dentaire !!

INGRÉDIENTS :

vinaigre (note 1)

un flacon de vinaigre de « récup (note 3)

du « vrai »melon (note 2)

.... et du temps

MÉTHODE :

Coupez en très petits bouts la chair de votre melon (pas de la charpie, des morceaux : il suffit qu'ils passent dans le col de la bouteille où vous allez les faire entrer

Si comme moi, vous récupérez des flacons de vinaigre équipés d'un bouchon «goutte à goutte» . , Enlevez ce bouchon précautionneusement avec votre « [Tom Pouce](#) » et ne le cassez pas : vous le réutiliserez en le remettant en place quand vous aurez fini de préparer votre bouteille

Ne tassez pas outre mesure le melon en tapotant sur le plan de travail : il faut que le vinaigre puisse bien circuler entre les morceaux qui doivent être JUSTE À COUVERT

Vous pourrez « rajouter » des couches si vous trouvez demain un melon digne de votre vinaigre . Même petits morceaux mais essayez de les mélanger en roulant doucement la bouteille provisoirement fermée sur le plan de travail. Vous rajouterez juste le vinaigre nécessaire mais le « vieux » melon peut avoir « rendu du jus » qui vous permet de rajouter moins de vinaigre que la première fois par rapport . C'est normal . Toutefois vos morceaux de fruits doivent être bien « à couvert »

J'utilise traditionnellement du vinaigre d'alcool faible mais vous pouvez pour un résultat excellent utiliser un mélange vinaigre d'alcool + vinaigre de vin de votre vinaigrier , voir le seul vinaigre de vin . Avec le seul vinaigre d'alcool vous avez un produit rose (coquille de poule rousse, cuisse de nymphe émue, pelure d'oignon rose...) bref vous voyez . Avec plus de vinaigre de vin (au moins le mien qui a plus de vins rouges) la teinte est plus « tuilée »(rose des briques du soleil, terre de la cassoulette de Toulouse ...)

Bien sûr il vous faudra l'utiliser dans l'année car il perd son parfum malgré son bouchon bien refermé chaque fois .

T.S.V.P ---->>

«TRAVAIL» :

Secouez le flacon et laissez-le « dormir » au mois 8 à 10 jours avant de faire vos premiers prélèvements mais comme bien souvent, le temps vous aide , ne soyez pas trop impatient ... sinon vous n'en aurez pas pour toute une année de « cuisinées » !!!

Après ce « travail » il y a deux solutions :

1/ Vous laissez vos flacons tels quels au frais et au noir jusqu'à leur usage avec les morceaux de fruit dedans . Avec un bouchon « goutte à goutte » ça suffit généralement pour que vous n'ayez pas de « fongilles »

2 / sinon vous pourrez toujours le « passer » juste avant de vous en servir : Je me permets de vous conseiller de le faire que lorsque vous voudrez vous servir du vinaigre : il sera plus parfumé . Toutefois prévoyez pour ne pas le faire au dernier moment : c'est assez long à faire . Idéal ?? Faites ce filtrage lorsque vous attaquez le nouveau flacon : le temps que vous utilisiez celui-là, il aura le temps de se « reposer » et sera encore meilleur

CONSERVATION

Toujours le ranger à température constante, au frais (cave, cellier ou «ricantou ») et si possible au noir . Mais ne pas coucher les bouteilles, même bouchées avec bouchon de liège : il vaut mieux les conserver verticales : la petite lie éventuelle restera au fond et vous pourrez la jeter facilement en fin de flacon

UTILISATIONS

- Pour une vinaigrette de grand cuisinier avec une huile parfumée aux fleurs de LVC comme l'huile d'hémérocailles ou de soucis : c'est tellement raffiné !
- Quelques gouttes dans une salade de fruits ou une compote c'est magique
- Testez dans des carottes ou du céleri râpés avec une huile d'onagre : vous allez adorer

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Le vinaigre peut être au choix :

1/ du vinaigre de vin de votre vinaigrier : il sera coloré (à moins que vous n'y mettiez que des vins blancs) donc votre melon donnant peu de couleur, le produit sera « doré » comme un vieux vin cuit

2/ du vinaigre d'alcool : prenez le moins fort car il y a plusieurs «forces» d'acide . Mais ne le « coupez » pas comme vous l'avez fait sur d'autres vinaigres de LVC : le melon est « fragile car sucré et il risquerait de « tourner » (fermentation alcoolique qui le rendrait «imbuvable»!)

(note 2) DU VRAI MELON , cherchez un melon de chez nous, d'OCCITANIE (de Provence aussi mais les meilleurs sont mangés sur place ...ou par les « chefs » parisiens...))!! Testez un Mirabelle ou un MOISSAC et vous m'en direz des nouvelles ...

Surtout évitez les « voyageurs » du Sud : ils sont partis verts, raides comme des alignements de Carnac dans leurs « cases » : ils sont bien pareils ... dame ils finiront par « mûrir » avec le temps (et les palpations) et ils ne vaudront jamais rien

Ça ne vaut pas la peine de vous donner du mal !!

(note 3) Si vous en trouvez, récupérez des flacons de vinaigre avec un bouchon « goutte à goutte »+ la capsule qui rebouche bien le tout . D'accord il est difficile à enlever mais avec votre « [Tom-Pouce](#) » c'est faisable .

NOTES DIÉTÉTIQUES

SAUF pour les « sans acide » (ceux qui ont des problèmes gastriques, des problèmes de toux sèches ...) mais au fond, quand vous avez lu la recette vous le saviez déjà? Non ? **T.S.V.P ---->>**

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou la.vieille.chouette@wanadoo.fr

Un truc de LVC : Utilisez la même technique si vous le pouvez avec de l'alcool (pure, de la vraie gniole de pays ... si vous en trouvez) . Voir la fiche (l' orienciella de LVC) , les [alcoolats de cuisine de LVC](#) et cet « extrait » que vous ferez donnera du goût d'onagre à vos « cuisinées ».

Pour les "sans sel" y en a pas : on en 'a pas mis

Pour les "sans gluten" n'y a pas de problème non plus

Pour les « sans gras » là aussi aucun problème .

Pour les "sans sucre" : tout va bien malgré tout car il y a peu de sucre dans ce vinaigre...et en plus vous n'allez pas en consommer des litres

vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A