



## « VINAIGRE D'ONAGRE » mode LVC

Nous faisons aujourd'hui du vinaigre d'onagre mais vous pouvez adopter la même technique pour tous les vinaigres parfumés de LVC .

Un avantage énorme de ces vinaigres parfumés 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 . Comme vous allez filtrer votre vinaigre pas de risque de « fongilles » (🍄) , ces petits morceaux qui flottent , si désagréables dans un bouillon , une sauce onctueuse .

Si vous utilisez un flacon-verseur pour votre produit ces « fongilles » bouchent le bec et vous risquez en serrant le flacon de voir votre chemisier neuf crêpi d'une superbe éclaboussure ... et c'est bien pire si c'est la belle-mère qui est crêpie !!!

(🍄) 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 bocal ,des bocaux ou des flacons qui ferment bien(note 3)

fleurs d'onagre fraîche cueillies (note 2)

.... et du temps

### MÉTHODE

Vous ramassez les fleurs au fur et à mesure dans la soirée car les fleurs ne s'ouvrent que le soir . VOIR ( note 2) En particulier toutes leurs essences, toutes leurs effluves (vous sentez dans le soir???) seront à leur maximum pour attirer leurs visiteurs. Ainsi vous aurez le meilleur de la fleur en la cueillant délicatement . Ne gardez que la corolle en éliminant entre vos ongles (pouce+index) le maximum des sépales qui auraient tendance à donner de l'amertume à votre préparation .

J'ai ici volontairement utilisé de petits flaconnages car j'ai eu peu de fleurs cette année . Mais si vous en avez beaucoup, vous pouvez parfaitement utiliser des grands formats !!!

Traditionnellement j'utilisais du vinaigre d'alcool blanc volontairement « coupé » d'eau pour qu'il soit moins fort car s'il est fortement acide et l'acidité « étouffe » le parfum des fleurs . Mais, gros avantage votre produit est d'un jaune ensoleillé

Cette fois-ci j'ai utilisé le vinaigre de mon vinaigrier . Mais comme mon cher vieux hibou nourrit la « mère » que de bons vieux vins, le vinaigre était coloré !! Donc le vinaigre d'onagre a été coloré et a un aspect de vieux Maury : Donc méfiez-vous ; Prévoyez des étiquettes tout de suite pour éviter les problèmes ultérieurs !!!



N'oubliez pas d'enlever les corolles avant de mettre vos fleurs dans les bouteilles : elles risquent de rendre amère votre vinaigre !

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

Mettez vos corolles au fur et à mesure dans votre flacon et tassez légèrement (avec la queue d'une cuillère en bois, une baguette chinoise ... ou un morceau de bambou du jardin !).



Couvrez les fleurs « tassées » avec votre vinaigre «à couvert» absolu: il ne faut pas qu'elles «prennent l'air» mais votre vinaigre doit quand même pouvoir «circuler» entre les plantes !!

Fermez votre flacon avec un bouchon de liège étanche.

Si vous avez un flacon avec un bouchon à vis , pensez à tendre un film étirable sur le col avant de visser le bouchon pour que l'acide ne puisse oxyder le couvercle .



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 : je viens d'ouvrir un vieux flacon de vinaigre d'onagre . Il est devenu si différent et si délicieux que... n'hésitez-pas et laissez au temps le temps pour assaisonner de «Bonheur» votre future «cuisinée» ..

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 fleurs dedans . Pensez alors, lorsque vous vous en servez, à ne pas laisser tomber de pétales dans votre préparation ! N.B : Vous pourrez toujours le « passer » juste avant de vous en servir ( voir ci-dessous)

2/ Si vous voulez garder quelques bouteilles «sans foncilles»(☞) . ? Dès que vous jugez (goûtez!) que les fleurs ont données tous leurs parfums, filtrez soigneusement avec votre « [kipasstou](#) » (éventuellement posé sur un entonnoir afin de récupérer le maximum de produit en appuyant avec le pilon de votre mortier par exemple

3/ Vous pouvez aussi le verser dans une de vos « chaussettes de cuisson » et vous pourrez alors tordre votre chaussette pour récupérer « la substantifique moelle » !

N. B : 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 verticale : 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 de LVC avec la même fleur ou une huile de LVC qui contrastera comme l'huile d'hémérocailles ou de soucis : c'est encore plus raffiné !

## NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Le vinaigre comme je vous l'ai dit cette fois j'ai utilisé sur les photos du vinaigre de vin : moins « fort » en acide mais coloré . Donc ... ? votre produit sera coloré

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

Si vous utiliser du vinaigre d'alcool, Il est trop fort pour les fleurs d'onagre qu'il « couvrirait » alors «coupez-le» avec un peu de sirop léger . Pour les «sans sucre» vous pourrez utiliser un édulcorant .

(note 2) Les fleurs doivent être cueillies le soir et utilisées immédiatement car sinon elles perdent toutes leurs essences ... et donc tout intérêt culinaire . C'est lorsqu'elles s'ouvrent (regardez-les elles s'ouvrent sous vos yeux à une vitesse de documentaire cinématographique!) . Cueillez-les dès que le parfum se dégage : c'est à ce moment qu'elles sont fécondées la nuit par leurs insectes pollinisateurs : donc elles sont au mieux de leur forme à ce moment-là .

(note 3) Il vous faut des bocaux ou bouteille avec bouchon de liège bien étanches ou des flacons avec couvercle à vis .

PRÉCAUTION : Pendant la période de « travail » (soit entre 15 jours et 1 mois 1/2) vous pourrez comme moi les fermer « provisoirement » avec une pellicule de film étirable, «bloquée » par le bouchon pas trop trop vissé (il déchirerait la pellicule et vous auriez une « prise d'air » )

Vous pourrez du reste garder ce type de fermeture si votre « bouchage » est bien fait, ce que vous pouvez vérifier en mettant le flacon à l'envers (tête en bas). S'il ne fuit pas c'est que la pellicule était bien lisse et qu'elle a servi de « joint » étanche sous la capsule .

N'y touchez pas plus dans ce cas et rien ne « bougera » . Et si vous les conservez dans un endroit frais, au noir et sans sautes de température,non seulement il se gardera très bien mais il « s'améliorera ».

## 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 ? Un truc de LVC : utilisez la même technique si vous le pouvez avec de l'alcool : voir la fiche (l' orienciella de LVC) base des [alcools 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" avec des épices vérifiées il n'y a pas de problème

Pour les « sans gras » là aussi aucun problème .

Pour les "sans sucre" : tout va bien après lecture de la (note 1) c'est pas tout à fait pareil mais

vous connaissez ma formule :

**ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A**