



## MIRABELLES AU VINAIGRE et sirop d'épices mode LVC

Une recette de plein été qui mettrait du soleil ... et du parfum dans vos plats de charcuterie en hiver

### INGRÉDIENTS:

des mirabelles (**note 1**)

votre sirop à la cannelle et à la vanille (note 3)

du bon Vinaigre (**note 2**)

un rien [de potion du diable](#) (au goût)

### MÉTHODE :

#### LES MIRABELLES :

Si vous le pouvez, mettez au frais à l'abri de la poussière et des insectes (sous une moustiquaire ou un vieux rideau) vos mirabelles dans des plateaux propres bien aérés en couche simple un jour ou deux (voir trois si elles "tiennent" bien) ce qui est le cas si elles sont fraîches cueillies . Surveillez attentivement car elles risquent de ne pas "sécher" du tout : elles "tourneraient" au besoin et ce n'est pas le but

Cette étape ne doit pas être tentée si il a plu : l'humidité accumulée autour de la queue les fait éclater, voir pourrir

Donc, dès que vous voyez que la queue commence à se flétrir c'est parfait .

Coupez-leur un petit bout de queue, comme pour les cerises à l'eau-de-vie mais contrairement à ces dernières, ne les piquez pas avec une aiguille comme le veut la méthode usuelle : elles seraient trop "fortes" en acide.

Vous pourrez soit :

les mettre dans une jatte pour les ranger ensuite ,

soit au fur et à mesure les mettre directement dans vos pots propres, stérilisés

Je vous préconise cette technique car vous risquerez moins de casser les queues qui protègent le fruit d'un excès de vinaigre et qui, en plus seront bien jolies lors du service ! De plus, si vous devez vous en servir pour une cuisinée future vous enlèverez facilement la queue et pour le noyau vous pourrez soit le garder (ça donne bon goût) , soit les laisser **MAIS PRÉVENIR VOS CONVIVES lorsque vous les cuisinez**

#### MONTAGE DES "BOÂTES"

Préparez tout prêts vos "boîtes" ([voir en tête des notes techniques](#).) et dès qu'elles sont prêtes vous pourrez commencer vos conserves . Les bocaux seront brûlants en sortant du FAO , utilisez vos [gants mode LVC](#)



Videz soigneusement le peu d'eau qui reste éventuellement au fond du bocal et secouez le couvercle qui a souvent aussi des gouttes de la vapeur qui a stérilisé le bocal avant d'y ranger vos prunes  
Rangez , si possible vos fruits leur bout de queue vers le haut afin qu'elles soient plus faciles à sortir avec la pince sans risquer d'arracher la queue : vous la verrez, même si le jus est doré .

T.S.V.P -->>

**Bien sûr, le PREMIER TRUC c'est du VINAIGRE "maison"** que vous allez puiser dans votre vinaigrier à vous : ( note 2) [le vinaigre et le vinaigrier de LVC](#)

Dans une casserole émaillée ou en inox (pas de métal autre qui risquerait de s'oxyder avec le vinaigre à la chaleur) verser entre 1/2 et 2/3 de la hauteur de chacun des bocaux que vous allez utiliser pour préparer le "jus" futur de vos fruits . En effet la quantité va varier selon la grosseur des prunes : plus les fruits seront petits plus ils vont se tasser : donc moins de jus entre les mirabelles!!

Un truc : Essayez pour un bocal avec des mirabelles de tailles différentes "en vrac". Remplissez avec de l'eau que vous renverserez dans votre verre gradué . Si tous vos bocaux sont identiques autant de bocaux, autant de jus + une dose de plus pour l'évaporation et petites pertes éventuelles !

TOUTEFOIS je vous rassure : il vaut mieux préparer un peu trop de liquide : refroidi en fin de travail, il sera excellent pour quelques sauces parfumées dans les jours prochains !!!!!

Donc vous versez votre vinaigre dans la casserole : si vous l'avez trouvé trop fort en le goûtant (normal si à défaut de votre vinaigre à vous vous avez utilisé du vinaigre à cornichons "classique" : vous pourrez le "couper" d'un peu d'eau ou de **pur** jus de pomme



Ajoutez \* **en petite quantité** (note 3) (**un verre à liqueur de sirop par litre de vinaigre**) Bien sûr si vous avez utilisé du jus de pommes (surtout celui d'un paysan "d'aqui" qui le fait lui-même avec des pommes bien mûres, donc bien sucrées) vous utiliserez moins de sirop

Dans ce cas, pour corser en épices, mettez-les dans [un sac de cuisson LVC](#) dans votre jus à bouillir : le jus sera parfumé parfaitement mais il n'y aura pas de "foncilles" (de petits débris) dans vos "boîtes" !!

**ATTENTION** : le "jus" va "réduire" et les épices vont se "renforcer" en cuisant : ne forcez donc pas !

Et puis vous vous rappelez ma règle en matière d'épices : on peut en rajouter jamais en enlever !!!

Faites bien bouillir l'ensemble pour "concentrer" les parfums pendant que vous préparez vos bocaux

Utilisez des fruits en mélangeant les tailles et la maturité car ainsi, lorsque vous ouvrirez vos "boîtes" vous choisirez les mirabelles les plus adéquates pour l'usage du moment

Dans chacun des bocaux vous introduirez éventuellement des herbes choisies entre les fruits . Ici je n'en ai pas mis car je souhaitais un goût "épicé" .Mais voyez (la note 4) pour choisir selon vos goûts .

### **FINIR LES BOÎTES :**

Versez avec une louche (au besoin en vous aidant de [l'entonnoir de LVC](#)) du jus **BIEN BOUILLANT** à hauteur des fruits mais pas trop . Il faut qu'il reste au moins 1 cm de vide pour que la stérilisation dûe au vide d'air puisse se faire correctement tout à l'heure

Essuyez bien le bord (et la zone de vissage du pot) avec un linge humide et vissez **FERMEMENT** le couvercle et retournez les dans un plateau

Mettez les pots au frais **SANS BOUGER et N'Y TOUCHEZ PLUS JUSQU'À DEMAIN !**

Lorsque vous allez coller vos étiquettes

**METTEZ** bien **en fushia, en cyan** , en **gras** ou en **GROS**, comme vous voulez :

**AVEC NOYAUX et VINAIGRE**

car sinon ... un dentier coûte cher et un ami perdu ça n'a pas de prix ...

C'est fini il ne vous reste plus qu'à les ranger dans le "ricantou" pour les "ZOKAZOU"

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

## NOTES TECHNIQUES :

**BOÂTES , bocaux :** Stérilisation des petits bocaux avec couvercles à vis ?? Vous ne vous rappelez pas ?? Bien propre, on rince sans égoutter à fond, on pose le couvercle dessus en vissant à peine et un petit tour au FAO . Vous voyez la vapeur qui sort de vos petits pots . Laissez faire quelques instants .

Sortez-les avec un gant de LVC EN LES TENANT PAR LE VERRE et posez-les sur un linge épais . Ils sont prêts pour le service

**(note 1)** Les vraies mirabelles : leur goût naturel persistera même après un "bain" prolongé dans le vinaigre !

**(Note 2)** Ressortez la fiche [le vinaigre et le vinaigrier de LVC](#) ... et si vous ne l'avez pas utilisé depuis quelques temps vous pourrez en sous-tirer suffisamment de bon vinaigre pour faire de délicieuses mirabelles . En effet si vous l'avez fait au mois d'avril avec LVC, aujourd'hui vous vous en servez depuis longtemps. Je suis certaine que, prévoyant la saison des cornichons, vinaigrettes et Cie vous avez bien alimenté le vinaigrier de vos bons vins et maintenant il est "prêt-pour-le-service" !

Si vous n'avez plus, pensez à vérifier en achetant votre vinaigre d'alcool blanc, votre "vinaigre à cornichons" : il est plus ou moins acide . Le degré indiqué sur l'étiquette n'est pas le degré d'alcool mais bien celui d'acide ! Donc selon vos goûts vous choisirez . En somme , comme d'habitude TESTAT !

**(note 3)** \* en petites quantité mais si vous avez un sirop de vanille et cannelle Mode LVC , il sera impeccable pour ce cas .

Mais si vous n'en avez plus, utilisez du sucre cristal , vous savez celui qui "craque" sous la dent et "givre" si bien les verres, soit du sucre brut type repaya . À défaut utilisez un peu de vergeoise brune. Mettez à bouillir dans votre mélange de vinaigre à cornichons (et un peu d'eau car si vous avez utilisé du jus de fruits, il vous faudra moins de sucre ) . Ajoutez un bâton de vanille fendu et un de cannelle . Infusez . Si vous le pouvez vous pouvez même préparer votre "jus" la veille pour qu'il prenne le goût des épices

**(Note 4)** Pour les herbes pensez à des herbes qui "renforceront " le parfum chaud des mirabelles, pas d'herbes vertes type menthes fenouil, fines herbes etc .. qui "tueraient" le parfum des fruits . Que des "chaudes" : laurier, romarin, origan, origan du Mexique , saureta

Pour les épices choisissez ici votre [poudre de Perlimpimpin de Noël](#) ou revoyez [l'orgues à épices de LVC](#) : des "épices douces" pourront être ajoutées ...

N .B : mais pour ceux qui aiment, le "vieux hibou" s'est régalé d'une version avec une "pointe" de "potion de hibou en colère".

Et cette "version", sans noyaux, plus ou moins "écrasée" "avec votre girafe" donne un genre de "chutney" rapide et qui "relève" savoureusement vos grillades de viandes ou d'aubergines grillées à la plancha !

## NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans gras" , sans "gluten", "sans sel" pas de problèmes particuliers bien entendu mais

Pour les "sans sucre" et même pour les "sans calories" c'est un petit peu plus délicat quoique à mon avis vous n'allez guère manger de sucre ! Une mirabelle pèse en moyenne 8 grs et contient en moyenne 11 % de sucre soit dans une cerise 0,088 grs de sucre . Même si vous en utilisez trois avec votre terrine ou 4 ou 5 transformées en sauce avec votre grillade, c'est bon et ? ... ce ne sera pas dramatique !! ... Allez, profitez-en sans trop de remords



Et puis vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**