

## — Vinaigre de Cidre à la Framboise —

**DESIGNATION** Vinaigre de Cidre à la Framboise (50 cl)

**DEGRE ACETIQUE** 5%

### ELABORATION

Le vinaigre de cidre est issu de la fermentation acétique du cidre à distiller par une bactérie nommée *Acetobacter*. Cette fermentation se fait en cuve, en aérobiose, et transforme l'alcool du cidre à distiller en acide acétique. A l'issue de cette étape des framboises sont ajoutées à la préparation.

Une fois la fermentation terminée (quelques mois), le vinaigre est filtré, stabilisé avec de faibles quantités de SO<sub>2</sub> puis mis en bouteille.

### DEGUSTATION

- Couleur : ambré
- Aspect : limpide
- Nez : acétique

### INSTANTS DE CONSOMMATION

Le vinaigre de cidre à la framboise s'utilise pour assaisonner certaines salades (à base de gésiers, magrets, foie gras...), déglacer (des magrets de canard, du foie gras poêlé...), accompagner certains poissons ou les faire mariner (le saumon, le cabillaud et le thon par exemple).

### GARDE

A conserver à l'abri de la lumière.

Après quelques semaines d'oxygénation, comme pour tout vinaigre artisanal, la mère de vinaigre peut se reconstituer. Elle forme une membrane qu'il suffit d'éliminer par simple filtration. Elle peut aussi être récupérée pour « fabriquer » son vinaigre soi-même.

