

Vinaigre aromatisé au melon



Ingrédients :

- 3 petits melons
- 250g de sucre en poudre
- 5 cl de vinaigre

Jour 1 :

Pelez les melons, enlevez les pépins et coupez grossièrement la chair en morceaux. Placez-les dans un récipient et versez dessus le vinaigre, couvrez et laissez mariner 24 heures.

Jour 2 :

Filtrez la marinade, mettez de côté les morceaux de melon puis ajoutez dans une casserole le vinaigre, le sucre et les clous de girofle. Chauffez et portez à ébullition ce sirop 5 minutes.

Ajoutez les morceaux de melon et laissez-les cuire 5 minutes dans le sirop.

Récupérez les morceaux de melon avec une écumoire, placez-les dans le bocal puis versez le sirop. Laissez macérer pendant une semaine.

Une semaine plus tard :

Filtrez, remplacez les morceaux de melon dans le bocal, faites bouillir le sirop 10 minutes puis reversez-le dans le bocal pour une nouvelle semaine.

Encore une semaine plus tard :

Répétez l'étape précédente puis bouchez le bocal et patientez 15 jours avant de déguster.

