

## Vinaigre aux fleurs de sureau

Envie d'emprisonner le doux parfum des fleurs de sureau? Essayez avec ce vinaigre vite fait bien fait qui confère aux salades une douceur acidulée et une merveilleuse note fruitée. Voici la recette: faire macérer 8 ombelles de sureau (**env. 25 g**) dans **1 l de vinaigre de vin blanc**, mettre 2 semaines à couvert au frais. Filtrer le vinaigre.

**Conseil:** cueillir les fleurs seulement si elles sont sèches. Ne pas les laver, mais les secouer pour faire tomber d'éventuels insectes, recouper les tiges.

