Do it Yourself

Comment faire ses conserves maison au vinaigre ?

Comment faire ses conserves au vinaigre pour garder ses légumes et ses fruits ? Nos recettes à déguster tout l'hiver.

Comment faire ses conserves maison au vinaigre ?

Le vinaigre est acide… et donc parfait pour conserver les fruits, les légumes ou les herbes aromatiques de saison. Il stoppe le développement des microorganismes. Et donne aussi un bon goût vinaigré aux aliments (si on aime).

Le vinaigre permet de réaliser plusieurs recettes. On l'utilise parfois en combinaison avec d'autres techniques de conservation.

Attention, on évite de conserver ses préparations dans des bocaux avec un couvercle en métal. Le vinaigre pourrait les attaquer.

Sommaire :

- Quel vinaigre utiliser ?
- Vinaigre aromatisé aux herbes
- Vinaigre aromatisé aux fruits
- Pickles

- Fruits aigre-doux
- Chutney

- - - - - - - - - - -

Quel vinaigre utiliser ?

Blanc, rouge, de cidre, d'alcool… Tous les vinaigres conviennent pour conserver les aliments, tant qu'ils présentent au **minimum 5% d'acidité**. On peut aussi utiliser du vinaigre maison. Seuls le vinaigre de xérès et le balsamique font exceptions, car leur goût masquerait celui des aliments.

Vinaigre aromatisé aux herbes

Le vinaigre aromatisé est très simple à préparer. On le parfume avec des herbes aromatiques comme **l'estragon, le basilic, l'aneth, le thym**…

Recette :

1. Stériliser des bocaux en verre en les plongeant dans de l'eau bouillante 10 minutes. Puis les laisser sécher à l'envers sur un essuie propre.
2. Porter à ébullition ½ litre de vinaigre. On peut aussi ajouter 1 càs de sucre selon la saveur finale désirée.
3. Placer 2 grosses poignées d'herbes aromatiques dans le bocal, agrémentées au choix d'1 càs de graines de poivre, de moutarde, de fenouil…
4. Verser le vinaigre bouillant et laisser refroidir.
5. Fermer les bocaux et laisser macérer 15 jours au frigo.
6. Filtrer et mettre dans une bouteille préalablement stérilisée à l'eau bouillante. Étiqueter et ranger.

Cette préparation se conserve **1 an à l'abri de la lumière et de la chaleur**.

Vinaigre aromatisé aux fruits

On peut aussi créer une vinaigrette aux fruits : **fraises, framboises, mûres, cerises, groseilles**…

La technique diffère un peu de celle du vinaigre aux herbes :

1. Stériliser un bocal en le plongeant 10 minutes dans de l'eau bouillante. Puis le laisser sécher à l'envers sur un essuie.
2. Placer environ 250 g de fruits dans le bocal.
3. Verser ½ litre de vinaigre. Fermer et laisser macérer une dizaine de jours en remuant de temps à autre le bocal.
4. Filtrer ensuite le vinaigre et le faire chauffer avec 1 càs de sucre jusqu'à ce que celui-ci soit fondu.
5. Laisser refroidir puis placer dans une bouteille stérilisée à l'eau bouillante. Étiqueter et ranger.

On conserve ce vinaigre aux fruits **maximum 1 an au frigo**.

Le vinaigre aromatisé s’utilise sur les salades de légumes, de pâtes, pour rehausser le goût d’une viande ou d’un plat…

Pickles

Le plus connu des pickles est sans doute le bocal de **cornichons au vinaigre**. Mais on peut conserver de nombreux légumes sous cette forme.

La première étape dépend du légume :

- **Pour le fenouil, le brocoli, les carottes, le céleri, les betteraves**…, blanchir quelques minutes à l’eau bouillante avant de plonger dans l’eau froide.
- **Pour le chou rouge, les cornichons, les haricots, les poivrons**…, dégorger avec du sel de 12 à 24 heures avant de bien rincer à l’eau et d’essuyer.

La suite de la préparation :

1. Remplir de légumes un bocal à vis qui ferme hermétiquement et préalablement stérilisé dans l’eau bouillante (10 minutes).
2. Ajouter du vinaigre porté à ébullition avec des aromates et des épices (feuilles de laurier, clous de girofle, sel…), sauf pour les betteraves sur lesquelles on place du vinaigre bouilli puis refroidi. Le vinaigre doit complétement recouvrir les légumes.
3. Fermer le bocal, le retourner brièvement, l'étiqueter puis laisser macérer 1 mois avant de déguster.

La préparation **se conserve environ 3 mois fermée et au frais**.

On consomme les pickles tels quels, en accompagnement de charcuterie, dans un sandwich, pour grignoter ou encore en apéritif.

Fruits aigre-doux

Plus originaux, les fruits peuvent aussi se conserver dans du vinaigre. Comme on y ajoute aussi du sucre, ils prennent une délicieuse saveur aigre-douce.

Cerises, prunes, poires… On les choisit mûres mais fermes pour un résultat optimal :

1. Laver 1 kg de fruits.
2. Percer délicatement leur peau (avec une pique à brochette par exemple) pour éviter l'éclatement à la cuisson.
3. Faire bouillir 800 g de sucre cristallisé dans 600 ml de vinaigre de cidre pendant 5 minutes. On peut y ajouter, selon ses préférences, une ou plusieurs càc de cannelle, gingembre, badiane, poivre en grain, vanille, girofle…
4. Laisser refroidir puis filtrer.
5. Porter à ébullition les fruits recouverts du mélange sucre-vinaigre-épices. Laisser frémir 10 minutes.
6. Pendant ce temps, stériliser des bocaux dans de l’eau bouillante (10 minutes).
7. Sortir les fruits et les disposer dans les bocaux stériles et encore chauds.

8. Faire réduire le jus pendant 5 minutes puis le verser sur les fruits. Ils doivent être complètement recouverts de jus.
9. Fermer hermétiquement, étiqueter et laisser macérer 2 mois.

La préparation **se conserve environ 6 mois fermée et au frais**.

Les fruits aigre-doux accompagnent à merveille les viandes blanches, le gibier, les sardines, ainsi que certains desserts et fromages.

Chutney

Le chutney ressemble à un croisement entre un pickles et de la confiture. On s'en sert pour faire des toasts à l'apéritif ou comme sauce pour agrémenter les viandes et les poissons.

Plusieurs fruits et légumes peuvent être préparés en chutneys : **pommes, airelles, abricots, poires, rhubarbe, potiron, courgettes, tomates**… Ils sont souvent agrémentés d'épices comme du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, du fenugrec, de la coriandre…

Pour un chutney de pomme et tomate :

1. Porter à ébullition ensemble
    - 250 g de pommes acidulées (type Granny) en morceaux
    - 1 kg de tomates pelées et coupées en petits morceaux
    - 250 g d'oignons hachés
    - 2 gousses d'ail écrasées
    - du sel
    - des épices (1 càc de clous de girofle, de cannelle et de gingembre)
    - et 15 cl de vinaigre de cidre
1. Laisser cuire pendant 1 heure à feu doux en mélangeant souvent.
2. Dans une autre casserole, faire chauffer 250 g de sucre avec 15 cl de vinaigre.
3. Assembler les deux mélanges et cuire jusqu'à ce que la texture épaississe. La préparation finale a une texture de confiture épaisse.
4. Verser dans des pots stérilisés (à l'eau bouillante), fermer et retourner. On laisse les pots refroidir ainsi, posés sur leur couvercle.
5. Étiqueter puis laisser macérer 1 mois.

Le chutney **se conserve jusqu'à 6 mois** dans un endroit frais et sombre.

Plus d'infos

- Comment conserver ses fruits et légumes de saison ?, notre article pour découvrir d'autres techniques de conservation (lacto-fermentation, conservation au vinaigre, au sucre, à l'alcool, à l'huile, congélation...).
- Le traité de la conservation aux éditions France loisirs, 2012.

Source URL: *https://ecoconso.be/content/comment-faire-ses-conserves-maison-au-vinaigre*