



VINAIGRE AUX FRAMBOISES

- 2 casseaux de framboises
- 3 tasses de vinaigre de vin rouge
- 12 framboises pour la décoration

- Lavez, rincez et séchez le bocal.
- Écrasez grossièrement les framboises et disposez-les dans le contenant.
- Ajoutez le vinaigre et laissez macérer de 2 à 3 mois.
- Fermez hermétiquement et conservez dans un endroit sombre et frais.
Filtrez avant l'utilisation.
- Versez dans une bouteille. Pour la décoration, incorporez délicatement des framboises entières.



330, Point-du-jour Sud, Lavaltrie, QC — 450-586-0598

www.fruitdujour.com