

## Vinaigre de Pimpernelle

Ingredients : Pimpernelle, vinaigre

Cueillir quelques poignées de Pimpernelle avant que la hampe florale n'apparaisse. Ne prenez que les belles feuilles. Les laver et les essorer.

Les mettre dans un bocal et tasser légèrement.

Couvrir votre Pimpernelle de vinaigre. Les plantes ne doivent pas dépasser le vinaigre.

Mettre votre bocal à l'ombre 4 à 6 semaines puis filtrer. Le vinaigre aura une saveur de concombre.

La Pimpernelle est riche en vit. c. Elle a des vertus hémostatique, apéritive, antiseptique, digestive, diurétique, sudorifique et vulnérante.

Vous pouvez aussi faire un vinaigre à l'Ail des ours, à l'Ortie, à la Fleuve odorante, à l'Aspirule ou .....

Il contiendra le parfum et les propriétés de la plante.

\* fleurs de sureau

