

Vous vous souvenez de [mon vin de mes noix](#) ?

Et bien hier dimanche, j'ai trouvé une Dame Jeanne pour 4 euros sur une brocante. Bien sale !

Alors, c'est un récipient top pour faire du vin comme ça, par contre à nettoyer c'est pas hyper pratique. Mais voilà, pour s'en sortir, il faut : du sel gros, du vinaigre blanc, du bicarbonate de soude, des gros bras musclés.

On verse 2 poignées de gros sel, un quart de litre de vinaigre blanc tiédi, et une poignée de bicarbonate. Et hop ! On secoue dans tout les sens pendant 10 bonnes minutes, on vide et on rince plusieurs fois !





Certains y rajoutent une chaine, des graviers, du papier journal, ou encore des clous. Enfin des trucs pour bien poncer l'intérieur. Moi pas eu besoin !

Nettoyage à faire après une longue non-utilisation quand les dépôts et le calcaire se sont installés.