

Le vin de sureau de Gilles

« RV balade » à Courgenay le 5/06/2016



Ingédients:

- . 1 litre de vin rosé ou blanc, de qualité moyenne
- . 150 g de sucre
- . 8 ombelles de sureau
- . 25 cl d'eau de vie à 48 ° d'alcool (l'eau de vie de prune est idéale)

Etapes de préparation à faire fin mai – début juin:

- Cueillir les ombelles de sureau bien en fleurs vers midi (moment où elles développent tout leur arôme).
- Les secouer légèrement pour faire tomber les insectes qui peuvent s'y trouver, mais pas le pollen.
- Avec un peigne, récupérer seulement les fleurs sans les parties vertes. Ne pas les laver.
- Verser dans un récipient tous les ingrédients (éviter d'aluminium).
- Bien remuer pour dissoudre le sucre.
- Laisser macérer dans une cave, une bonne semaine, en remuant de temps en temps.
- Filtrer et mettre en bouteille.

A boire bien frais