



Venez nous rendre visite sur  
[lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr)

## vin de sureau

### **Ingédients :**

2 l de vin blanc

300 g de sucre

12 ombelles de fleurs de sureau

40 cl d'alcool de fruit

### **Réalisation :**

cueillir le matin à la fraîche, 12 ombelles de fleurs de sureau, bien épanouies mais pas passées (attention ne pas mettre trop de vert utiliser un peigne fin pour récupérer que la petite fleur) les mettre à macérer dans le vin 48 h, faire replonger les fleurs qui remontent à la surface garder dans un endroit frais, cave...

après 48 h retirer les fleurs et les presser fermement pour en tirer le jus filtrer le vin, et le remettre dans un récipient avec le sucre et l'alcool de fruit. mettre en bouteille et boucher

le garder au frais au moins 2 semaines avant la première consommation

il peut devenir un peu pétillant, c'est la fermentation naturelle due au sucre

il peut y avoir un dépôt, mais c'est normale, c'est dû au pollen.