



Vin de fruits de berce

Ingrédients :

Une bouteille 75 cl de vin blanc bio, 2 cuillères à soupe de fruits verts frais mixés (=5g), 2 cuillères à soupe de miel (de préférence liquide)

Préparation :

Porter la moitié du vin à frémissement puis éteindre la flamme.

Incorporer les fruits pour une infusion de 5 mn avec un couvercle.

Filtrer, rajouter le miel puis mélanger le tout avec le restant du vin.

Garder au frais et servir très frais.

Pour une conservation plus longue ajouter 2-3 cuillères à soupe de rhum