



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Vin de fruits de berce

Ingrédients

Une bouteille 75 cl de vin blanc bio, 2 c à s de fruits verts frais mixés (=5g), 2 c 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 c à s de rhum