

Vin de fleurs comestibles

Quelques exemples



Sureau noir



Monarde



Agastache



Acacia



Lierre terrestre

Recette

Difficulté : facile

Temps : 10 min

Ingrédients :

- 100g de fleurs ou plantes fraîches
- 80g de sucre
- 1L de v in blanc
- ½ verre d'alcool de fruit

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients hormis l'alcool de fruit dans un bocal en grès
- Laisser macérer 5 jours en remuant quotidiennement
- Filtrer, verser dans une bouteille en verre et ajouter l'alcool de fruit pour améliorer la conservation
- Garder au frais

Dégustez avec vos amis !