

Le vin d'Aubépine

Les ingrédients :

- La valeur d'un litre de fleurs d'aubépine par litre de vin
- 4 litres de vin blanc (ou rosé)
- 1 litre d'alcool de fruit
- 600 grammes de sucre (plus ou moins selon le gout de chacun et surtout du type de vin utilisé : moi je goute avant...)



Préparation :

- Cueillir les fleurs d'aubépine en ne conservant que la feuille à la base des fleurs, l'odeur des fleurs vous indique déjà le gout que le vin va avoir...
Attention, ça pique !
Mais non, pas le vin mais les épines de l'aubépine... mais comme vous avez goûté le vin juste avant la douleur est atténuée
- Déposer toutes les fleurs dans la dame Jeanne (non ce n'est pas ma grand-mère)
- Couvrir avec le sucre
- Ajouter le vin et l'alcool
- Laisser macérer ce mélange durant 5 semaines : oui je sais...c'est long !
- Vider la dame Jeanne en filtrant le jus et surtout en pressant bien toutes les fleurs pour les dégorger complètement.
- Filtrer à nouveau
- Mettre en bouteille
Et là le plus dur arrive !!!
L'idéal est de laisser ce doux breuvage reposer en cave durant 2 mois (vous allez craquer et gouter avant : c'est humain)
Bonne dégustation

A consommer avec modération.

Perso : J'ajoute un peu de gingembre à la préparation
Il est possible de diminuer la quantité d'alcool afin d'obtenir un vin moins fort et plus sucré

