

RECETTE POUR 3 L

INGRÉDIENTS

- 3 L DE VIN BLANC (PAS TROP SEC)
- 250 G DE SUCRE DE CANNE BLOND
- 30 OMBELLES DE FLEURS DE SUREAU
FRAÎCHEMENT CUEILLIES

ÉTAPES

- MÉLANGER L'ENSEMBLE DES INGRÉDIENTS
DANS UNE BONBONNE EN VERRE
- LAISSER REPOSER LA PRÉPARATION ENTRE
2 À 3 JOURS
- FILTRER AVEC UNE ÉTAMINE OU UN TISSU
FIN
- VERSER VOTRE PRÉPARATION FILTRÉE
DANS DES BOUTEILLES EN VERRE
PRÉALABLEMENT STÉRILISÉES
- LAISSER ENCORE MACÉRER LA
PRÉPARATION 2 SEMAINES DANS UN
ENDROIT FRAIS ET SOMBRE
- SERVIR BIEN FRAIS !

ASTUCES & CONSEILS

- VOUS POUVEZ AJOUTER 30 CL
D'ALCOOL DE FRUITS À 90° POUR UNE
MEILLEURE CONSERVATION

BLANC COMME LE SUREAU

VIN BLANC AROMATISÉ
AUX FLEURS DE SUREAU NOIR
RECETTE DE MICHÈLE MASSON
POUR L'HERBE FOLLE

