

Apéritif aux fleurs de sureau

Ingrédients

10 grandes hampes florales blanches de sureau,
1 l de rosé (ou blanc : Chablis)
1 verre d'eau de vie (ou 15 cl d'alcool neutre blanc, ex : vodka)
130 g de sucre

Préparation

- ↪ Secouer très délicatement les fleurs pour enlever d'éventuelles petites bestioles (sans les laver),
- ↪ Egrener les fleurs avec une fourchette sans garder les petites tiges vertes,
- ↪ Mettre les fleurs dans un bocal (ou saladier) avec le rosé ou le vin blanc,
- ↪ Fermer le bocal et laisser macérer 3 à 4 jours à température ambiante en remuant de temps en temps,
- ↪ Presser les fleurs en les filtrant dans un tamis préalablement tapissé d'un essuie-tout ou un voilage,
- ↪ Ajouter l'eau de vie (ou vodka) et le sucre en poudre,
- ↪ Remettre dans le bocal et laisser encore macérer 1 journée en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu avant de mettre en bouteille bien bouchée,
- ↪ Attendre quelques semaines pour commencer à déguster.