

Apéritif au crémant

Pour 6 pers
1 louche de sucre poudre
1 louche de cointreau 1 louche de pulco
1 bouteille de crémant (ou mousseux, voire champagne) sec

Faire le mélange des 3 louches à l'avance (la veille ou au moins 1/2 journée) pour fondre le sucre et bien mélanger les arômes. Mettre au frais;
Au moment de servir, mettre le mélange dans le saladier et ajouter des glaçon. Verser le mousseux.

GUIGNOLET

A faire au printemps avec des feuilles nouvelles
100 feuilles griottier ou merisier ou cerisier sauvage
1 l vin rouge
200 g sucre
1 petit verre de kirch
Laisser macérer 8 à 10 j, en remuant le bocal de temps en temps
Filtrer, mettre en bouteille. Attendre 3 mois

Vin de pêche

A faire fin août, septembre, quand les feuilles commencent à rougir ou qd les pêches sont à maturité
100 feuilles pêcher (de vigne de préférence)
1 l vin rouge
200 g sucre
1/2 verre d'alcool à 90° ou 1 verre d'eau de vie de fruit
Laisser macérer 8 à 10 j,
Filtrer, mettre en bouteille. Attendre 3 mois

NOIRANGE

1 l vin rouge
4 noix vertes coupées en 4
285 g sucre
1/2 verre d'alcool à 90° ou 1 verre d'eau de vie de fruit
1/2 orange (non traitée) coupée en rondelles
Laisser macérer 40 j en remuant le bocal de temps en temps. Filtrer, mettre en bouteille

Vin de laurette

A faire vers fin mars quand poussent les nouvelles feuilles et qu'elles sont vert pâle
1 l vin blanc
40 feuilles fraîches de laurier (haie) coupées en 2
25 cl eau de vie de fruit ou 1 verre d'alcool à 90°
Macérer 48 h
Filtrer, ajouter 150 g sucre, mettre en bouteille

Vin de noix

Recettes de Monique

Cet apéritif se prépare au printemps, fin mai - début juin, avec des feuilles vert clair qui sentent fort quand on les froisse, avant que le vert des feuilles ne fonce.

1 bouteille de vin rouge (Bergerac, Pinot, ...)
125 g sucre poudre
1 bonne poignée (environ 100) de feuilles de noyer nouvelles
1 verre d'eau de vie

- Laver les feuilles, les sécher, les mettre dans un bocal fermant hermétiquement
- Couvrir de vin de très bonne qualité, de sucre et d'eau de vie
- Fermer, laisser infuser au moins 2 semaines
- Filtrer, mettre en bouteilles. Attendre encore au moins 1 mois avant de servir en apéritif

Liqueur de citron italienne

1/3 l d'alcool à 90°
5 citrons non traités
250 g sucre cristallisé
3 g écorce cannelle,
1 g safran en filaments

Râper zestes des 5 citrons, presser le jus de 2 citrons. Mélanger avec cannelle et safran. Laisser reposer 2 à 3 j au frais
Filtrer. Mettre le sucre dans une casserole avec 45 cl eau, porter à frémissement 10 mn, refroidir.
Tout mélanger, mettre en bouteille. Ranger dans un endroit sec, sombre et frais