

## Vin de mai à l'aspérule



Boisson **Facile**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 60 mn

**Cuisson** : 30 mn

*L'aspérule est une plante caractérisée par l'odeur qu'elle dégage quand on la coupe, rappelant celle du foin coupé ou de la fève tonka. Faisons un vin à base de cette plante.*

### Ingrédients

- 2 litres de vin blanc sec
- 200 g de sucre
- 100 g de fleurs d'aspérule
- 0,5 verre de calvados

### Préparation

- 1 La base : avoir de l'aspérule dans son jardin ou pouvoir en trouver vers la fin avril, quand la plante est en fleur. Récolter toutes les sommités fleuries et les mettre à sécher deux heures.
- 2 Les poser dans un grand saladier et verser dessus le vin bouillant, puis laisser infuser pendant une demie heure.
- 3 Ajouter ensuite le sucre et le calvados, laisser encore infuser un quart d'heure.
- 4 Filtrer puis mettre en bouteille. Conserver au frais les bouteilles de boisson, pendant au moins deux mois. Le vin peut être devenu mousseux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

