



Quelques recettes apéritif et liqueurs



Sangria blanche 5 l

1.5 litres de vin blanc sec
1 litre de vin blanc doux
15 cl de Grand Marnier
15 cl d'alcool de vin
1.5 kg de fruits de saison
1 litre de jus de fruit de la passion
250 gr de sucre en poudre
cannelle (poivre)
G C



Sangria rouge 5 l

3 litres de bon vins rouges
Demi-bouteille de Grand Marier
400 g de sucre -
1,5 kg de fruits (pêches, abricots, bananes,
pommes)
3 clous de girofles -
1 bâton de cannelle
L'on peut ajouter limonade ou mousseux
G C



Apéritif pissenlit 5 l

120 fleurs de pissenlits
4 litres vin blanc sec
¾ de litre d'alcool
1 kg de sucre cristallisé
1 zeste de citron 1 zeste d'orange
Laisser Macérer 40 jours



Michèle tourier

Planteur 5 litres

2 litres de jus de fruits de la passion
2 litres de jus fruits orange
75 cl de rhum blanc
2 verres de rhum ambré
1/2 verre de grenadine
350 cl de sirop de sucre de canne
bâton de cannelle, gousse de vanille .
G C



Apéritif d'Aubépine : 5 litres

Ingrédients

un grand verre de fleurs d'aubépine, par litres de vin
1 litre d'eau-de-vie, alcool,
4 litres de vin blanc, rosé ou rouge 10/12 °
700 grammes de sucre

Préparation du Vin d'Aubépine :

1. Cueillez des fleurs d'aubépine venant d'éclorre, avec les feuilles se trouvant à la base des fleurs.
2. Mettez ces fleurs dans un récipient et ajoutez l'eau de vie, le vin et le sucre
3. faites macérer le mélange durant 5 semaines.
4. Tassez bien les fleurs pour qu'elles dégorgent et filtrez le mélange.
5. Mettez le vin d'aubépine en bouteille.



Bonne dégustation

Michèle Tournier

LIQUEUR DE VERVEINE

Ingrédients :

- Trois quart de litre d'alcool à 90°
- feuilles de verveine du jardin (de la voisine ou du copain...!)
- une gousse de vanille fendue en deux, safran
- une rondelle de citron jaune sans la peau
- un demi litre d'eau
- 400g de cassonade (du sucre roux)



Préparation :

.Dans votre bouteille , insérez les feuilles de verveine (fraîches de préférence). N'hésitez pas à la bourrer ! plus vous en mettez plus votre liqueur sera parfumée... Gardez tout de même un peu de place pour l'alcool ! Remplissez ensuite l'alcool à 90°.

- Secouez , laissez-la tranquillement infuser à l'abri de la lumière , pendant un mois.
- De temps en temps, allez la remuer et vérifiez sa couleur : elle doit être bien verte,
- Au bout d'un mois, préparez un sirop parfumé : versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez-y la gousse de vanille. laissez cuire 10 minutes au moins, votre sirop doit être... heu... sirupeux ! Laissez le refroidir.
- Filtré l'alcool de verveine et ajoutez le sirop à la vanille, le safran et la rondelle de citron. secouez-la pour bien remuez votre liqueur.
- Laissez-la reposer toujours à l'abri de la lumière au moins 15 jours, et oui ! je sais c'est dur de la sentir là tout près de vous sans pouvoir y tremper vos lèvres !
- Goûtez, hé ! j'ai dit goûtez ! pas se siffler un p'tit verre ! Vérifiez si c'est assez sucré ou citronné à votre goût ! sinon refaites un petit sirop. Laissez-le refroidir avant de le rajouter à votre liqueur. Et laissez reposer encore oui oui encore 15 jours !

G c

Ingrédients pour 2 litres :

- 1 litre d'alcool à 90 °
- 10 citrons non traités
- 1 orange non traitée
- 700 g de sucre
- 1 litre d'eau

Limoncello

Boisson ITALIENNE



Préparation.

Eplucher les citrons avec un économe et récupérer les zestes. Il est important d'avoir les zestes sans la partie blanche de l'épluchure de manière à éviter que votre Limoncello ne soit trop amer.

Placer les zestes dans un bocal hermétique avec l'alcool.

- Laisser reposer dans un endroit à l'abri de la lumière pendant 30 jours ,remuer le mélange de temps en temps .

Au bout des 30 jours , préparer un sirop avec le litre d'eau et 700 g de sucre : faire bouillir et y ajouter le sucre et attendre que tout refroidisse .

ajouter l'alcool après l'avoir filtré

Mettre e bouteille.

G C

VIN D'ORANGE

Il faut 10 litres de vin blanc, 1kg de sucre, 1 litre d'alcool à 90...et bien sûr des peaux d'orange qu'on aura fait sécher (au coin du feu)-une douzaine environ

1_ Faire macérer les peaux d'orange dans l'alcool. "Touiller" régulièrement. Patienter 1 mois et demi.

2_ Faire fondre le sucre dans le vin et agiter.

3_ Ajouter l'alcool avec les peaux, plus un verre de lait et filtrer le lendemain.

G & A



GUIGNOLET

Il faut pour 5 l de vin rouge, 1 l d'alcool à 45..200 feuilles fraîches de cerisier sauvage (prélevées au printemps dans a campagne) et 200 morceaux de sucre .

Mélanger tous les ingrédients, laisser macérer 40 jours en "touillant" régulièrement. Filtrer et mettre en bouteilles

G & A



MARQUINETTE

Il faut 2 litres de vin blanc sec, 2 verres de rhum blanc ,20 morceaux de sucre , 2 citrons , 1 bouteille de vin mousseux, et une bouteille de limonade.

Préparer la veille...Presser les 2 citrons et garder le zeste, mélanger tous les ingrédients.

Servir très glacé avec zeste de citron. G & A



A consommer avec modération

Gilbert et Ariane