

Vin d'épine

5 litres de rosé

1 litre d'eau de vie à 50°

1 kg de sucre cristallisé

100 jeunes pousses d'épine noire (prunelier pour les Aulois) de 15 cm environ que je cueille début mai, avant la formation des fruits. Selon la taille des pousses et la quantité disponible, je mets parfois 200 jeunes pousses.

Je mets le tout dans un récipient, je laisse pendant 20 jours en remuant de temps en temps pour que le sucre soit dissous.

Filtrer, mettre en bouteilles, boucher.

Cet apéritif peut se conserver plusieurs années, sauf si vous êtes trop gourmand !

Mauricette