

La recette de la pousse d'épine

Vin aromatisé dont le nom vient de son ingrédient spécifique, le prunellier, un arbuste dont on ramasse les jeunes pousses au printemps (juste après la floraison) ou à la fin août quand elle repousse après avoir été taillée !!

Elle se boit le plus souvent frais en été, en apéritif

Ingrédients :

- 500 g +/- de jeunes pousses d'épine noire,
- 5 litres de vin rouge ou blanc ou rosé de leperonrocheux,
- 1 litre d'eau-de-vie à 50°/60°,
- 1 kg de sucre en poudre

Préparation :

1. Mettre les pousses d'épine, le vin, l'eau de vie et le sucre dans un récipient et mélangez bien, remettre le couvercle pour garder l'étanchéité.
2. Laissez macérer 2 semaines en remuant de temps en temps pour replonger les pousses d'épine dans le liquide.
3. Enlevez les pousses d'épine, filtrez, mélangez et mettez en bouteille.

Simonnet Philippe 10 route du peu Chateauvieux

Tel : 0601944717/0254753225

Email : raisin@cegetel.net

Site : www.leperonrocheux.com