

# APÉRITIF AU PRUNELLIER

Mai 2005 (Actualisé en novembre 2017)

## Ingrédients (2 bouteilles de 75 cl) :

- ★ 1,1 litre de vin rouge (Corbières, Bordeaux) (\*)
- ★ 1 poignée de jeunes pousses de prunellier
- ★ 30 cl d'eau de vie blanche à 40° (\*)
- ★ 250 de sucre en poudre

Ustensiles : Grand bocal de 2 litres, Entonnoir, Filtres en papier

Préparation : 10 mn

Macération : 30/45 jours

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,85 € (soit 3,42 € par bouteille)



## Recette :

Récolter au milieu du printemps une grosse poignée de jeunes pousses de prunelliers de 15 à 20 cm de long, bien après la floraison (attention aux épines à la pique douloureuse). Les rincer à l'eau fraîche et les égoutter; les placer dans un grand bocal de 2 litres. Recouvrir avec le vin rouge, l'alcool et le sucre. Laisser macérer 30 à 45 jours à l'abri de la lumière dans un endroit frais (cave, cellier) en remuant de temps en temps pour dissoudre le sucre. Filtrer, mettre en bouteille et étiqueter. Consommer à l'apéritif (avec modération).

**i** Les jeunes pousses de **prunellier** donnent à cet apéritif un goût prononcé d'amandes amères.

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.