

La recette du vin blanc aromatisé aux fleurs de sureau noir

Les fleurs blanches ou ombelles de sureau permettent de réaliser un apéritif maison parfumé aux senteurs du jardin : le vin de sureau.

Préparation : 20 minutes

Repos : 48 heures

Ingrédients

Pour 1 litre

- 1 litre de [vin blanc](#) sec
- 6 ombelles de fleurs blanches de [sureau noir](#) (*Sambucus nigra*)
- 150 g de sucre cristallisé
- 20 cl d'alcool de fruits à 40° ou eau de vie de kirsch

Préparation

1. Cueillir quelques ombelles de sureau, les nettoyer.
2. Dans un bocal, faire infuser les ombelles dans le vin. Refouler les fleurs si elles remontent en surface.
3. Au bout de 48 h, retirer les fleurs en les pressant.
4. Filtrer trois fois de suite à travers un linge fin.
5. Verser le jus de sureau ainsi filtré dans un autre récipient (bocal, bouteille), ajouter le sucre et l'alcool de fruits choisi.
6. Fermer, secouer pour mélanger et laisser reposer 15 jours à température ambiante avant de déguster cette liqueur.