

Boissons

- [Vin de Noix](#)
- [Pétillant de mûres sauvages](#)

Vin de Noix

Récit du maitre des lieux :

Le vin de noix est un apéritif que vous pouvez préparer vous-même comme le font encore de nombreuses familles.

Pour son élaboration, la cueillette des noix vertes se situe dans la période allant de la Saint-Jean, (le 24 Juin) à la Sainte Madeleine (le 22 Juillet), lorsque la coquille est encore tendre.

INGRÉDIENTS :

- 1 litre d'eau de vie (40° à 50°)
- 4 litres de vin (12,5° à 13°)
- 40 noix vertes (soit environ 1kg)
- 500 à 600 g de sucre

ELABORATION

1. Mettre dans une bonbonne en verre (dame-jeanne) l'eau de vie, les noix vertes coupées en quatre. Laissez macérer, la tradition dit 40 jours.
2. Ajouter ensuite le vin puis patienter encore 2 semaines
3. Retirer les noix et filtrer grossièrement. Terminer la préparation en ajoutant 500 à 600g de sucre
4. Laisser la préparation dans la bonbonne et oublier votre vin de noix jusqu'à la prochaine récolte, il aura décanté naturellement.
5. Soutirer délicatement (siphonner) au fur et à mesure de vos besoins.

CONSEILS

- Le vin peut être mis en même temps que l'eau de vie
- Le nombre de noix vertes est donné à titre indicatif. Les recettes familiales proposent de 20 à 40 noix.
- Le vin utilisé est généralement du rouge. Le rosé et le blanc conviennent aussi, ils donneront à votre vin de noix un caractère différent.
- Le sucrage peut être aussi modifié, mais il ne faut jamais oublier que c'est plus facile de rajouter du sucre que d'en enlever.
- Il n'est pas recommandé d'ajouter d'autres plantes aromatiques, les noix suffisent.
- La décantation est beaucoup plus efficace que la filtration
- **Et surtout n'oubliez pas qu'un vin de noix de plusieurs années est toujours meilleur.....laissez le vieillir ! Dans la bonbonne de préférence.**

Pétillant de mûres sauvages

★ recette pétillant de mûres sauvages ★

De nouvelles stagiaires sont arrivent jeudi soir et pour les accueillir j'ai réalisé quelques pétillants/limonades de mûres, puisque j'en ai à foison autour de la maison ☐

Avec cette chaleur cette boisson rafraîchissantes est un vrai régal et si simple à préparer.. je vous joins la recette :

★ pour 2 litres de pétillant

★ 1 bol bien remplie de mûres

★ 1 citron bio

★ 150g de sucre

★ 2 litre d'eau non chlorée (filtrée)

★ Dans un bocal à large goulot mettre le sucre et l'eau et mélangez

- ajoutez les mûres

- ajoutez les rondelles de citrons bio

- mélangez

- bouchez le bocal avec un tissu tenu par un élastique par exemple

★ laissez macérer cette potion quelques jours au soleil, et pensez à remuer tous les jours, avec cette chaleur cette première phase de fermentation va être très rapide ici en moins de 3 jours les premières bulles étaient déjà bien présentes, c'est le signe que la fermentation est bien en route

- filtrez puis mettre en bouteilles à bouchons mécaniques

- laissez fermenter encore quelques jours puis goûtez et dégazez chaque jour, quand le pétillant est à votre goût gardez au frais pour ralentir la fermentation ♥

Vous n'avez plus qu'à vous régaler c'est un vrai délice très parfumé