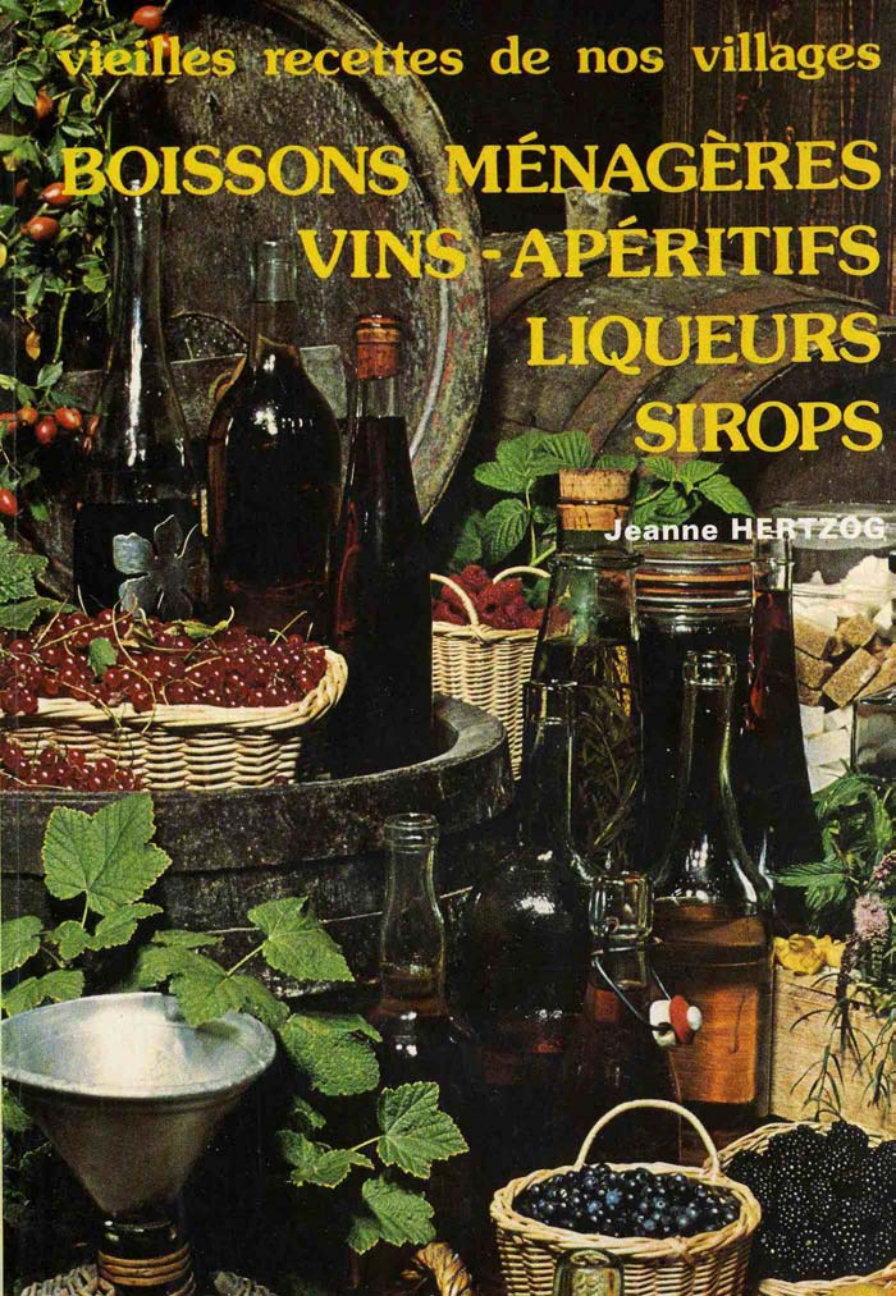


**vieilles recettes de nos villages**

**BOISSONS MÉNAGÈRES  
VINS - APÉRITIFS  
LIQUEURS  
SIROPS**

Jeanne HERTZOG



## CONSEILS

- Les fruits utilisés pour la préparation des boissons doivent être sains, à pleine maturité et non traités. Les herbes seront cueillies juste avant l'emploi.
  - Laisser macérer les fruits destinés aux sirops dans du verre ou des pots en grès ou en porcelaine.
  - Pour la cuisson des sirops employer un récipient émaillé ou une bassine à confiture.
  - Filtrer les boissons à travers un filtre à café en papier posé sur un entonnoir.
  - Si on utilise un linge pour passer une macération, le choisir en tissage peu serré pour mieux laisser passer le jus. Le mouiller et l'essorer avant l'emploi, le filtrage sera plus aisé. En garnir un tamis, lui-même posé sur un récipient qui ne s'oxyde pas. Laisser le jus s'écouler sans presser pour qu'il reste limpide.
  - S'il faut réduire les fruits en purée on peut employer un moulin à légumes ou un mixer.
  - Utiliser des flacons récupérés, en verre, après les avoir bien rincés à l'eau chaude, pour mettre les sirops chauds en bouteilles. Les remplir jusqu'au bord et boucher aussitôt avec des capsules en caoutchouc (qui se trouvent dans les magasins « Articles de ménage » en deux grandeurs n° 1 et n° 2). La capsule en place, la décoller légèrement du goulot de la bouteille pendant 2 à 3 secondes pour laisser sortir l'air. Il se forme alors un vide entre le bouchon et le contenu de la bouteille, qui empêchera la fermentation.
  - Si malgré toutes les précautions prises, les sirops cuits présentent des moisissures à la surface, enlever celles-ci et refaire bouillir le sirop pendant quelques minutes en ajoutant un peu de sucre. Mettre en bouteilles le sirop encore tiède et fermer.
  - Les sirops froids peuvent être recouverts d'un bouchon en liège ou encore d'un petit bout de tissu fixé à l'aide d'un élastique.
  - Ne pas utiliser de bouteilles en plastique pour la conservation des boissons. Il en est de même pour la macération des fruits dans l'alcool.
  - C'est l'eau-de-vie blanche ou eau-de-vie de fruits à 40° ou 45° qui convient le mieux pour la préparation des liqueurs. S'il faut choisir un autre alcool, la recette l'indique.
  - Verser l'alcool dans le sirop, le mélange sera plus réussi.
  - Placer une étiquette sur la bouteille pour indiquer son contenu.
  - Conserver les boissons debout à la cave ou dans un lieu frais, sec et obscur.
  - Les sirops et jus de fruits se servent frais, coupés d'eau naturelle ou gazeuse.
- Les vins aussi doivent être frais.
- Les liqueurs se consomment de préférence bien rafraîchies ou sur des glaçons que l'on retire avant qu'ils aient entièrement fondus.



## INTRODUCTION

*Toutes les réunions sont des occasions de déguster des boissons, rencontres fortuites, fêtes familiales ou professionnelles, veillées, sans oublier les repas quotidiens.*

*Les boissons sont nécessaires et mêmes indispensables au bon fonctionnement de l'organisme.*

*Si certains breuvages trouvent leur origine dans la nuit des temps, d'autres sont beaucoup plus récents : les nouveaux produits, les fruits exotiques et les épices ont ouvert de nombreuses portes à la « science culinaire ».*

*Bien que le commerce offre un choix considérable de boissons, nombreux sont ceux qui leur préfèrent un sirop, un apéritif ou une liqueur « maison » fait d'herbes ou de baies du jardin, de fruits du verger ou encore de plantes et baies sauvages.*

*Selon Jean-Jacques Rousseau « L'âme d'un gourmand est toute dans la nature ».*

*Ce livre propose donc un choix important de boissons naturelles à faire soi-même, où les bonnes vieilles recettes rivalisent avec les formules plus récentes, parfois originales.*

*Beaucoup sont réalisables tout au long de l'année, d'autres exigent des produits saisonniers, mais elles sont toutes facilement réalisables et peu onéreuses.*

*Elles vous permettront d'ajouter à la griserie d'une sortie, aux joies d'une cueillette, le plaisir de goûter ou faire goûter une boisson tout à fait personnelle.*

## CALENDRIER DES RECOLTES

Abricot	fruits	juin-juillet
Absinthe	feuilles	juillet-août
Airelle	baies	juillet-août-septembre
Angélique	tiges, graines	juin-juillet, septembre
Anis ou Carvi ou Cumin des prés	fruits (graines)	août-septembre
Argousier	baies	septembre-octobre
Aspérule	plantes sans racines	mai
Basilic	feuilles	juin-juillet
Bouillon blanc	fleurs	juillet à septembre
Camomille	fleurs	juin à octobre
Cassis	feuilles	juin-juillet
	baies	juillet-août
Cerise	fruits	juin-juillet
Coing	fruits	octobre-novembre
Coqueret ou Physalis alkekengi	feuilles + tiges	juillet
Eglantier (Cynorrhodon)	fruits	août-septembre
Estragon	fruits	septembre-octobre
Fraise (jardin et bois)	tiges et feuilles	juillet à septembre
Framboise	fruits	juin-juillet
Frêne	baies	juillet-août
Génépi	feuilles	mai-juin
Genièvre	feuilles	juillet à septembre
Gentiane	baies	septembre-octobre
Griotte	racine	automne
Groseille à grappes	fruits	juin-août
Houblon	baies	juin-juillet
Jasmin	cônes	juillet-août
Magnolia	pétales	mai-juin
Mélisse	pétales	juillet à septembre
Menthe	feuilles	juillet-août
Merise	feuilles	juillet à septembre
Mûre ou Ronce	fruits	juin à août
	baies	juillet-août
Myrtille	baies	août-septembre
Nêfle	baies	mai-juin
Noiset	fruits	octobre
Noix	fruits	octobre-novembre
Oranger	brou	avant le 24 juin
Pêche	fleurs	mars-avril
	feuilles	15 août au 9 sept.
Pervenche	fruits	août-septembre
Pissenlit	feuilles	mai-juin
Poire	fleurs	mars à mai
Pomme	fruits	septembre-octobre
Prunelle	fruits	septembre-octobre
Raisins	baies	octobre-novembre
Rhubarbe	fruits	septembre-octobre
Robinier Faux-Acacia	tiges	avril-mai
Romarin	fleurs	mai-juin
Rose	fleurs + feuilles	avril à octobre
Sapin	pétales	juillet-août
Sauge	pousses	mai-juin
Sureau	tiges + feuilles	mai à octobre
	fruits	juin
	baies	août-septembre
Tilleul	fruits	juin-juillet
Thym	tiges + feuilles	juin-juillet
Verveine	feuilles	juillet-août
Violette	pétales	mars-avril

## LES BOISSONS MENAGERES



### Limonaade aux fleurs de tilleul

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

*1 grosse poignée de fleurs de tilleul séchées / 6 lit. d'eau / 500 g. de sucre / 2 dl. de vinaigre de pomme / 1 citron.*

Prélever le zeste du citron, puis en extraire le jus. Mettre tous les éléments de la recette dans un grand pot en grès. Laisser reposer 4 jours en remuant le plus souvent possible. Placer ensuite le récipient pendant 3 jours au soleil.

Lorsqu'ils se forment de petites bulles à la surface, filtrer la limonade à travers un tissu fin. Verser la boisson dans des bouteilles (de préférence avec des fermetures à ressort). Placer debout à la cave.

La limonade pourra être consommée après quelques jours de repos. Elle se conserve pendant plusieurs semaines.

### Limonaade au citron

Préparation : 20 minutes

*1 citron non traité / 3 lit. d'eau / 250 g. de sucre roux / 2 cuillerées à soupe de vinaigre.*

Couper le citron en fines rondelles et le mettre dans un grand pot en terre. Ajouter le sucre, le vinaigre et l'eau. Poser dessus un couvercle en laissant passer un peu d'air. Placer au soleil pendant 1 semaine.

Passer la limonade. Embouteiller et boucher hermétiquement.

Elle se garde environ 2 mois.



## Limonades aux fleurs de sureau

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

*4 ombelles moyennes de fleurs de sureau / 2 lit. d'eau / 225 g. de sucre / 2 citrons.*

Récolter les ombelles en juin, les nettoyer mais ne pas les laver. Les mettre dans un bocal à large col avec les citrons émincés et le sucre. Verser l'eau sur cette préparation. Recouvrir le bocal d'un petit carré de tissu et l'exposer au soleil. Remuer souvent le liquide. Après 5-6 jours, des bulles d'air devront se former. Filtrer alors la boisson. La verser dans des bouteilles et fermer hermétiquement. Placer au frais pendant 2 semaines avant de consommer.

Préparation : 5 minutes.

*6 ombelles / 5 lit. d'eau / 500 g. de sucre / 1/2 verre de vinaigre de citron / 1/2 citron coupé en rondelles.*

Laisser reposer le tout ensemble pendant 2 mois avant de filtrer.

*Ces limonades se conservent plusieurs années. Elles sont très gazeuses et il faut ouvrir les bouteilles avec précaution.*

## La Frênette

Préparation et cuisson : 1 heure + 1 heure.

*1,500 kg. de sucre cristallisé / 250 g. de sucre candi / 50 g. de feuilles de frêne séchées / 25 g. d'acide tartrique / 25 g. de chicorée / 30 g. de levure de bière.*

*25 g. de feuilles de frêne / Quelques feuilles de ronces séchées / 2 kg. de sucre / 10 g. de chicorée de ménage / 1 sachet de levure de bière sèche / 25 g. d'acide tartrique.*

Préparer une décoction très concentrée de chicorée.

Mettre infuser les feuilles de frêne dans 1 litre d'eau bouillante pendant 30 minutes.

Dissoudre l'acide tartrique dans 2 verres d'eau chaude.

Faire bouillir 2 litres d'eau additionnée du miel ou du sucre. Dès dissolution, verser dans le tonneau. Ajouter la chicorée, l'infusion de feuilles de frêne et l'acide tartrique. Faire le plein du tonneau avec de l'eau bouillante. Ne pas fermer la bonde. Ajouter à froid la levure dissoute dans un peu d'eau tiède et brasser la préparation. Répéter quotidiennement. En fin de fermentation (9-10 jours environ) soutirer le vin. Verser dans des bouteilles à agrafes. Les couvrir à la cave pour conservation. Boire à partir du 15<sup>e</sup> jour. La frênette se conserve environ 6-8 mois.

*Les feuilles de frêne se cueillent en été et sont ensuite séchées à l'ombre dans un endroit sec et aéré.*

## Kéfir de fruits

Préparation : 20 minutes + 10 minutes.

*1 grand récipient (genre bocal à conserves) à large ouverture, avec couvercle, d'une contenance de 1,5 litre ou plus / 1 dose de ferment pour kéfir de fruits (s'obtient en pharmacie) / 1 lit. d'eau / 15 g. de sucre (3 morceaux) / 1/2 citron / 10 grains de raisins secs / 2 figues.*

Laver les fruits secs à l'eau tiède. Les mettre à égoutter. Couper le 1/2 citron en 8 quartiers. Verser l'eau dans le récipient, ajouter et faire dissoudre le sucre.

Dans une tasse délayer le ferment en y incorporant progressivement un peu d'eau. Remuer pour obtenir un liquide sans grumeaux. Le mélanger ensuite à l'eau sucrée dans le bocal. Ajouter le citron et les fruits secs. Fermer le récipient ; agiter énergiquement.

Placer alors la préparation dans un endroit tempéré (entre 18 et 25°C) durant 36 heures, le couvercle non bloqué, mais simplement posé.

Pendant le temps de repos, la fermentation se développe et il se constitue à la base un dépôt blanc : les grains de kéfir.

La fermentation terminée, passer le liquide, le mettre en bouteilles et le garder 24 heures avant de le boire.

Enlever les fruits, rincer les grains de kéfir et les remettre avec de l'eau dans le bocal pour refaire de la boisson. Procéder comme pour la 1<sup>re</sup> préparation en tenant compte d'un temps de fermentation de 24 heures seulement au lieu de 36 heures.

*On peut préparer du kéfir de fruits avec du citron uniquement.*

*On peut également utiliser d'autres fruits, par exemple oranges, pamplemousses, abricots secs, etc.*

## Vin familial

Préparation : 1 heure + 1 heure.

*10 kg. de marc (résidu de raisins, de pommes ou de poires pressées) / 5 lit. d'eau / Sucre = 2 kg. pour 10 lit. de jus.*

Emietter le marc dans un tonneau. Ajouter l'eau, remuer avec un bâton pour bien mélanger. Fermer le tonneau et laisser fermenter 5-6 jours.

Soutirer le vin dans un autre tonneau, ajouter le sucre, remuer, laisser à nouveau fermenter avant de soutirer.

Boire dans les 8 mois qui suivent la mise en bouteilles.





*Deux boissons pétillantes et rafraîchissantes : la limonade de sureau...*



*... et le kéfir de fruits.*



## Jus de baies d'argousier

Préparation et cuisson : 1 heure.

*Baies d'argousier à volonté.*

*Pour 1 lit. de jus : 450 g. de sucre / 150 g. de miel.*

Laver les baies. Les mettre dans une bassine et les recouvrir d'eau juste à leur niveau. Porter à ébullition pendant quelques minutes pour faire éclater les baies.

Verser le tout dans une passoire garnie d'un torchon et laisser le jus s'écouler ; presser légèrement.

Peser le sucre et le miel correspondant au volume du jus. Mettre cuire ces éléments à gros bouillons pendant 5 minutes. Verser chaud dans des bouteilles remplies jusqu'au niveau du bouchon et boucher de suite.

## Jus de cerise aigre

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

*Des cerises aigres à volonté / 500 g. de sucre par litre de jus.*

Dénoyer les cerises. Réserver quelques noyaux (environ 1 bol par kg. de fruits). Les casser et en extraire les amandes. Les mettre dans 1/4 lit. d'eau, porter à ébullition, puis passer en récupérant l'eau de cuisson.

Verser celle-ci sur les cerises et faire cuire les fruits jusqu'à ce qu'ils soient complètement ramollis. Extraire le jus en pressant les cerises sur un tamis garni d'un linge. Le mettre cuire avec le sucre correspondant pendant 1/2 heure.

Verser le jus dans des bouteilles. Boucher et cacheter à la cire.

## Jus de fraise des bois

Préparation et cuisson : 30 minutes + 45 minutes.

*1,5 kg. de fraises des bois / 1/2 lit. d'eau.*

Laver et écraser les fraises des bois. Les verser dans une casserole émaillée, ajouter l'eau. Chauffer et arrêter le feu juste avant l'ébullition.

Laisser reposer jusqu'au lendemain. Passer à travers un torchon mouillé et essoré en pressant légèrement.

Remplir de jus des petits flacons avec fermetures à agrafes. Faire stériliser à 75° pendant 20 minutes.

*Il est important de ne pas faire cuire les fraises des bois, même pas le temps d'un bouillon.*

*On sucrera le jus, selon le goût, à l'usage.*

## Jus de groseille

Préparation et cuisson : 30 minutes + 20 minutes.

*2 kg. de groseilles / 1 poignée de cassis / 1 kg. de sucre / 5 lit. d'eau.*

Egrapper les groseilles et les cassis ; les écraser.

Faire chauffer l'eau, y verser le sucre, remuer jusqu'à ce que celui-ci ait fondu complètement.

Verser ce sirop sur les baies. Mélanger et laisser macérer à couvert pendant 2 jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

Ce jus peut se consommer après 24 heures. Les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> jours, il commencera à pétiller et sera rafraîchissant.

*Ne pas garder cette boisson plus de 3 jours, elle devient aigre.*

## Jus de mûre \*

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*Des mûres à volonté / 500 g. de sucre par lit. de jus.*

Choisir des fruits à pleine maturité, bien sucrés et fraîchement cueillis. Les mettre dans un grand bocal à conserves, fermer hermétiquement, placer le récipient au bain-marie et chauffer.

Au fur et à mesure, récupérer le jus dans un récipient qui n'oxyde pas. Lorsque les mûres auront rendu tout leur jus, les verser dans une passoire garnie d'un torchon.

2 heures après, cuire pendant 5 minutes tout le jus récupéré avec le sucre. Embouteiller.

*\* Il s'agit du fruit du mûrier et non du fruit de la ronce.*

## Jus de pomme

Préparation et cuisson : 50 minutes.

*250 g. de sucre par litre de jus.*

Ne pas peler les pommes, les couper en quartiers. Les mettre dans un grand récipient et les couvrir largement d'eau. Cuire la préparation jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Laisser reposer une nuit. Le lendemain, récupérer le jus à travers une mousseline. Le mettre cuire avec du sucre. Verser dans des bouteilles jusqu'à ras bord et fermer avec des bouchons en caoutchouc.

*On peut utiliser la pulpe pour une marmelade ou des pâtes de pommes.*



## Jus de prunelle

Préparation et cuisson : 1 heure.

*1 lit. de jus / 350 g. de sucre.*

Frotter les prunelles récoltées après les premières gelées pour enlever leur pruine.

Les mettre dans un grand récipient et les recouvrir d'eau bouillante. Laisser reposer 24 heures.

Passé ce temps, recueillir le jus, le porter à ébullition et le verser sur les baies. Attendre 24 heures avant de recommencer l'opération une troisième fois.

Le 4<sup>e</sup> jour, cuire le jus de prunelles avec la quantité de sucre correspondante. Verser chaud dans des bouteilles et boucher.

*Avec le jus de prunelles on peut faire de la gelée.*

## Jus de rhubarbe

Préparation et cuisson : 1 heure.

*De la rhubarbe à volonté / 200 g. de sucre par 1 lit. de jus.*

Laver et peler la rhubarbe. La découper en tronçons.

Cuire dans un appareil « presse-jus à vapeur » sans sucrer. Recueillir le jus dans un grand récipient, ajouter le sucre et remuer pour le faire fondre.

Verser dans des bouteilles, bien rincées à l'eau chaude, jusqu'à ras bord et boucher avec des capsules en caoutchouc.

On utilise le jus de rhubarbe en l'étendant d'eau, à raison de 1/3 de jus et de 2/3 d'eau.

- Augmenter ou diminuer la quantité de sucre selon le goût ou l'acidité de la rhubarbe.

- Ce jus se conserve au minimum 2 ans, debout au frais.

- Il est préférable de garder une bouteille entamée au réfrigérateur.

## Eau de rhubarbe

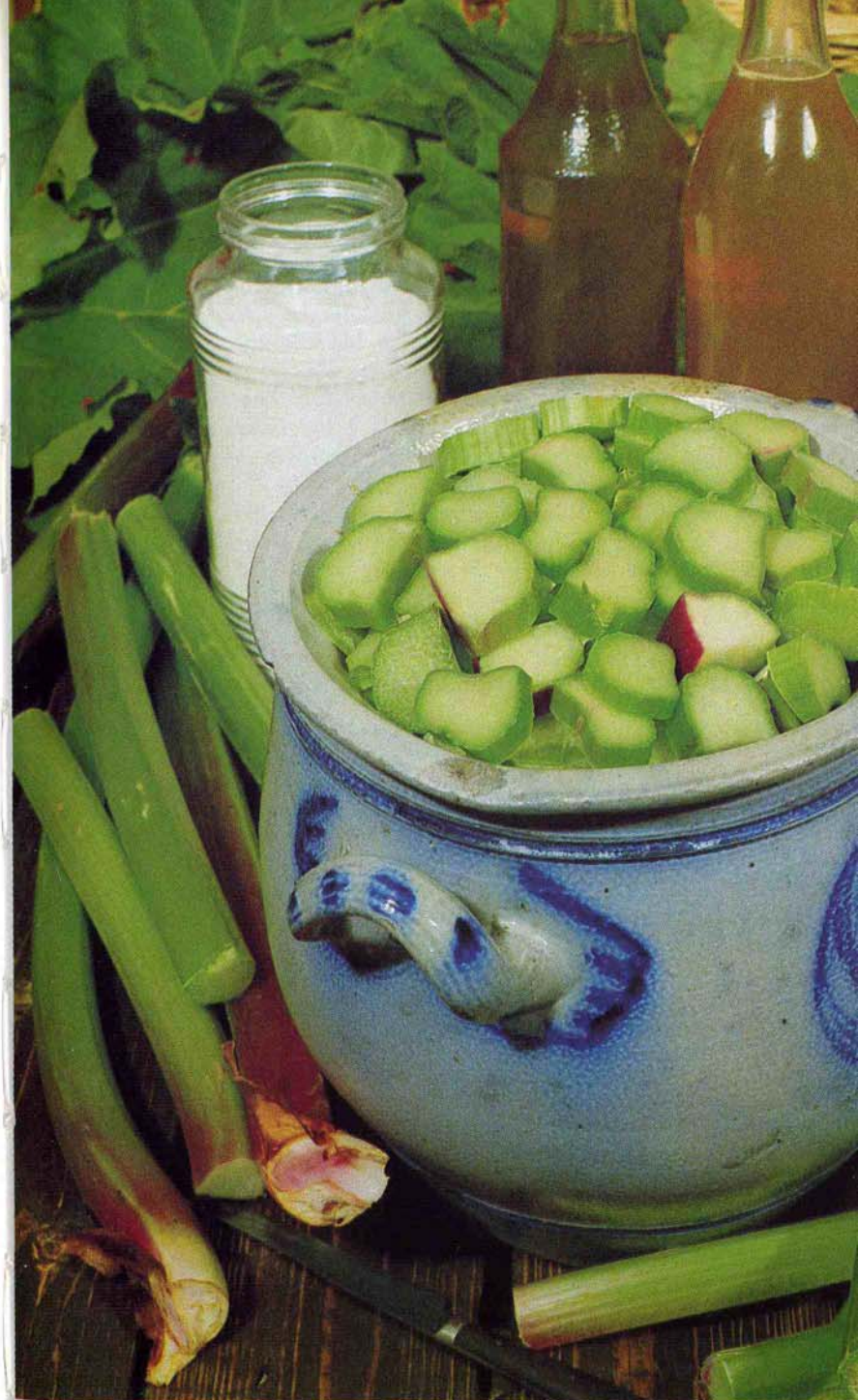
Préparation et cuisson : 50 minutes.

*500 g. de rhubarbe / 150 g. de sucre semoule / 1 lit. d'eau.*

Laver et couper les tiges de rhubarbe en tronçons sans les éplucher.

Les disposer dans une terrine ou 1 récipient en grès, les saupoudrer de sucre en mélangeant. 1 heure plus tard, verser dessus l'eau bouillante. Laisser macérer 24 heures en couvrant. Passer à travers un tamis garni d'un linge mouillé et essoré. Servir glacé.

Ne pas garder cette boisson plus de 4 à 5 jours.



*Une boisson printanière : l'eau de rhubarbe.*



## Hydromel aux épices

Préparation et cuisson : 1 heure + 1 heure.

Pour 1 tonnelet de 15 lit. :

*2,200 kg. de miel / 20 clous de girofle / 15 g. de bâton de cannelle / 5 g. d'acide tartrique / Environ 12 lit. d'eau.*

Mettre dissoudre le miel dans 4-5 litres d'eau en chauffant doucement. Ecumer, verser dans un tonnelet en ajoutant de l'eau sans remplir complètement. Ajouter l'acide dissout dans un peu d'eau. Remuer avec un bâton.

Enfermer les clous de girofle hachés et la cannelle brisée en menus morceaux dans un nouet de mousseline. Le plonger dans le tonnelet en le retenant par une suspension de ficelle. Laisser « bouillir » à température ambiante (22°), la bonde recouverte d'une planchette. Surveiller la fermentation, lorsqu'elle est terminée, boucher le tonnelet et laisser reposer 3-4 mois avant de soutirer.

La conservation dans des bouteilles couchées, en cave, est d'environ 10-12 mois.

## Hydromel

Préparation : 15 minutes + 45 minutes.

*7 lit. de moût de vin blanc / 1,500 kg. de miel.*

Mélanger dans une bonbonne le moût et le miel. Laisser fermenter recouvert d'un morceau de tissu, en plaçant dans un endroit tiède pendant 40 jours.

Soutirer, mettre en bouteilles. Attacher les bouchons. Garder au frais pendant 1 mois avant de goûter. Conserver 1 an au maximum.

## Bière de fruits

Préparation et cuisson : 1 heure + 30 minutes.

Pour 1 tonnelet de 15 litres :

*5 kg. de pommes / 5 kg. de poires / 1,200 kg. de sucre roux / 1/2 lit. d'alcool à 90° / 1/2 verre d'eau-de-vie de genièvre / 10-12 lit. d'eau douce.*

Couper les fruits en quartiers. Supprimer éventuellement les parties abîmées. Hacher les fruits grossièrement, les mettre dans un tonnelet, ajouter le sucre dilué dans 2 lit. d'eau chaude, l'alcool et l'eau-de-vie. Remplir le tonnelet avec de l'eau, mélanger soigneusement. Laisser fermenter 9-10 jours.

Soutirer, mettre en bouteilles, boucher etagrafer.

On peut commencer à boire la bière après 8 jours de repos à la cave. Elle se conserve pendant 6 mois.

## Bière brune familiale

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

Pour 1 tonneau de 25 lit. :

*50 g. de houblon / 6 grappes de fleurs de sureau séchées / 2,500 kg. de sucre roux / 1 verre de vinaigre blanc / 23-24 lit. d'eau.*

Faire infuser 15 minutes le houblon et le sureau dans 1 lit. d'eau bouillante.

Dissoudre 2 kg. de sucre dans 2 lit. d'eau.

Dans une casserole chauffer le reste de sucre avec quelques gouttes d'eau, laisser caraméliser, puis arroser d'eau bouillante et tourner avec une cuillère en bois jusqu'à dissolution complète du caramel.

Verser ces préparations à travers un linge mouillé et essoré dans le tonneau en ajoutant le vinaigre et suffisamment d'eau pour faire le plein. Laisser fermenter, bonde entre-ouverte, pendant 6-7 jours.

Mettre en bouteilles hermétiques. Conserver debout au frais.

Consommer 1 semaine après la mise en bouteilles.

Cette bière se conserve 1 à 2 mois.

## Bières ménagère

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*30 g. de fleurs (cônes) de houblon / 30 g. de fleurs de violettes / 25 g. de fleurs de sureau / 2 kg. de cassonade / 1/4 lit. de vinaigre / 6 g. de levure de bière / 50 lit. d'eau.*

Faire bouillir les fleurs dans 10 lit. d'eau pendant 5 minutes. Verser le liquide à travers un linge dans un tonneau. Ajouter la cassonade, le vinaigre et la levure diluée dans un peu d'eau tiède, puis le reste d'eau. Bien mélanger le contenu du tonneau. Le boucher à moitié et laisser fermenter. Surveiller. La fermentation passée, soutirer la bière dans des bouteilles. Mettre en place les bouchons et les ficeler.

Pour 1 tonnelet de 25 lit. :

*100 g. de houblon / 10 g. d'orge mondé / 10 g. de levure de boulanger / 1,750 kg. de miel / 3 cuillerées à soupe de chicorée torréfiée / 23 lit. d'eau (environ).*

Griller l'orge. Le faire bouillir avec le houblon dans 3 lit. d'eau pendant 1/2 heure. Passer et verser dans une grande bassine émaillée. Ajouter la levure diluée dans un peu d'eau tiède.

Mettre cuire la chicorée dans 1/2 lit. d'eau pendant 10 minutes. Passer la décoction, la mélanger avec la 1<sup>re</sup> préparation. Y ajouter le miel dissout dans 3 lit. d'eau chaude. Bien remuer, puis verser dans le tonnelet. Compléter avec de l'eau froide. Laisser fermenter 7-8 jours en posant une planche sur la bonde. Remplacer le liquide qui s'échappe par de l'eau sucrée.

Soutirer en bouteilles et les coucher à la cave. Consommer au bout de 6 jours.



## Cidre de fruits secs

Préparation et cuisson : 1 heure + 1 heure.

Pour 1 tonnelet de 15 litres :

*1 kg. de pommes séchées / 250 g. de raisins secs / 250 g. de figes / 50 g. de baies de genièvre / 10 g. d'acide tartrique / 5 g. de levure de bière / 1/2 lit. d'alcool à 90° / 12-13 lit. d'eau douce.*

Laver et couper les fruits secs en petits morceaux. Les faire tremper dans 2 lit. d'eau chaude pendant 4 heures. Les verser avec leur eau de trempage dans le tonnelet. Ajouter la levure diluée dans un peu d'eau tiède et l'acide tartrique dissout dans un peu d'eau froide.

Remplir le tonneau avec de l'eau douce. Poser sur la bonde une planchette pour permettre la fermentation. Passé 4 jours ajouter l'alcool. Laisser encore 1 semaine, en remuant chaque jour. Soutirer, mettre en bouteilles, boucher. Servir après 2 semaines de repos.

## Cidre

Préparation : 1 heure + 1 heure.

Pour 1 tonneau de 25 litres :

*12 kg. de pommes ou de poires / 2 kg. de sucre roux / 6 ombelles de fleurs de sureau séchées / 2 lit. d'eau-de-vie du fruit choisi / 20 lit. d'eau environ.*

Couper les fruits en dés et les mettre dans un tonneau. Ajouter le sucre, les fleurs de sureau enfermées dans un nouet de mousseline retenu par une ficelle. Compléter avec de l'eau en laissant un peu de vide. Couvrir d'un plot de bois. Laisser fermenter 1 semaine. Ajouter l'eau-de-vie et mélanger.

2 jours plus tard, soutirer, mettre en bouteilles bouchées. Garder à la cave pendant 6 semaines avant de servir.

## Cidre de figes

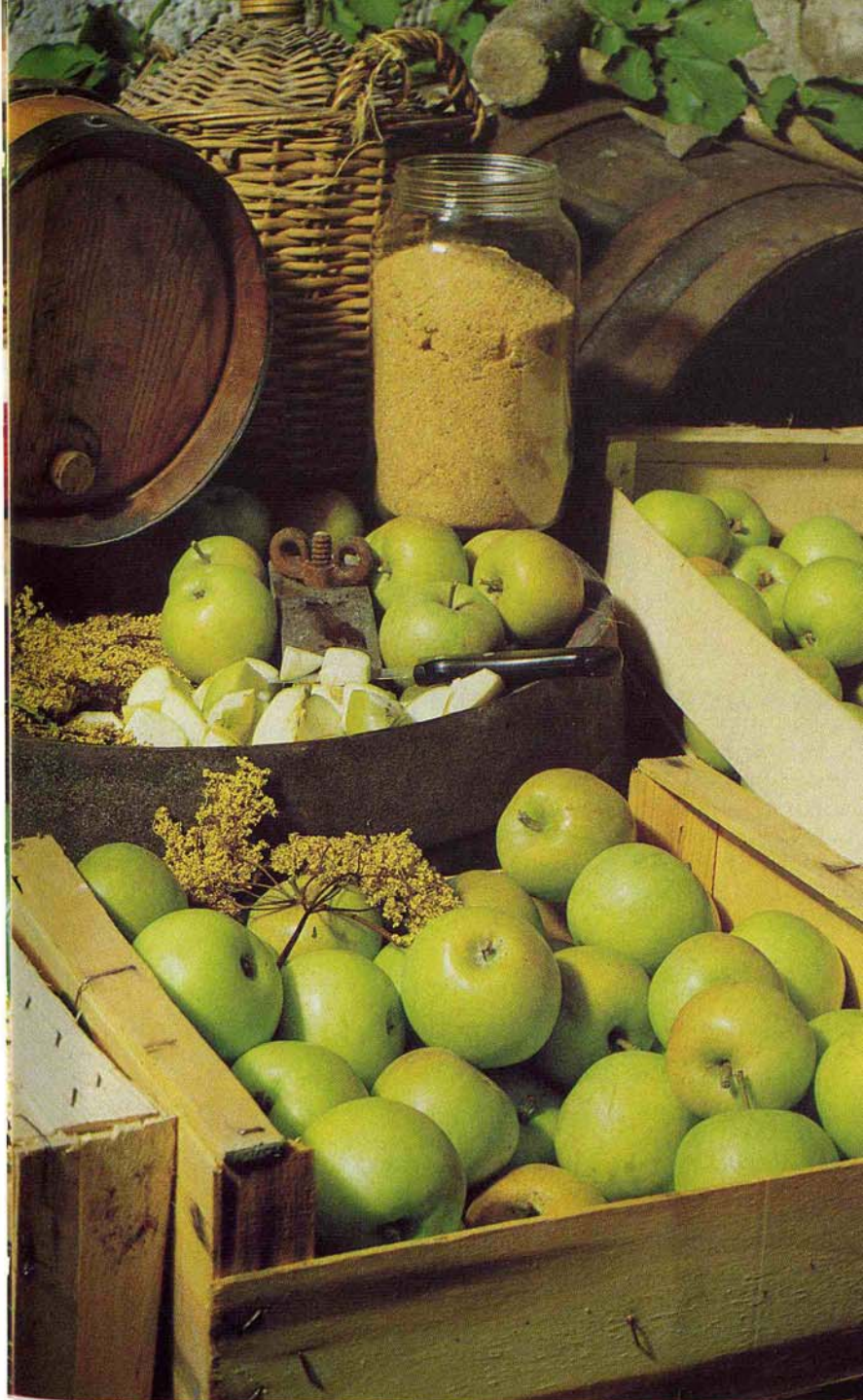
Préparation et cuisson : 15 minutes + 20 minutes.

*2 kg. de figes / 3 grains de genièvre / 3 clous de girofle / 200 g. de cassonnade.*

Mettre les figes hachées dans une bonbonne de 10 litres avec le genièvre et le girofle réduit en poudre.

Faire un sirop avec le sucre et un verre d'eau chauffé jusqu'à l'ébullition. Le verser sur les figes et finir de remplir avec de l'eau. Protéger de la poussière.

Laisser fermenter pendant 5 à 6 jours, puis filtrer et mettre en bouteilles. Ne pas fermer hermétiquement et consommer après quelques jours de repos.



*La préparation du cidre. Patience et minutie...*



## LES SIROPS



### Sirop d'abricot

Préparation et cuisson : 1 heure.

*Des abricots bien mûrs / 1,050 kg. de sucre par 1 lit. de jus.*

Essuyer les abricots, les dénoyauter, les mettre cuire avec un grand verre d'eau par 1 kg. de fruits. Laisser mijoter doucement pendant 15 minutes en remuant souvent.

Exprimer ensuite le jus des abricots (réserver la pulpe pour une compote ou une pâte de fruits). Ajouter le sucre, remettre doucement en cuisson, laisser frémir 15 minutes. Mettre en bouteilles après refroidissement.

### Sirop d'airelle

Préparation et cuisson : 40 minutes.

*1/2 lit. de jus d'airelles / 500 g. de sucre*

Exprimer le jus des airelles crues. Ajouter à ce jus du sucre à poids égal.

Remuer et faire cuire quelques instants, le temps de permettre au sucre de se dissoudre. Verser dans des bouteilles et boucher.

## Sirops d'agrumes

### Sirops de citron

Préparation et cuisson : 30 minutes.

*1/2 lit. de jus de citron / 1 zeste de citron.*

*Sirop : 1/2 lit. d'eau / 1 kg. de sucre.*

Bien broser le citron sous l'eau.

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter à froid le jus de citron, ainsi que le zeste. Faire tiédir sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à obtention d'un mélange sirupeux. Laisser refroidir et mettre en bouteilles après avoir filtré.

Préparation et cuisson : 30 minutes.

*3 citrons / 750 g. de sucre / 1 lit. d'eau.*

Laver, broser et zester les citrons. Faire bouillir les zestes dans 1 lit. d'eau. Filtrer, ajouter le sucre et remettre en cuisson 5 minutes.

Presser le jus des citrons, le mélanger avec le sirop. Laisser refroidir.

Attendre 2 jours avant de mettre en bouteilles.

### Sirop de mandarine

Préparation et cuisson : 30 minutes.

*Mandarines / Par 1 lit. de jus de mandarines, le zeste de 3 mandarines bien lavées, le jus d'un citron et 750 g. de sucre.*

Prélever le zeste des mandarines avant de les presser pour obtenir le jus.

Faire un sirop avec le sucre et un verre d'eau porté à ébullition. Ajouter le jus de mandarine, de citron, le zeste. Laisser faire un bouillon puis filtrer.

Mettre en bouteilles après refroidissement.



## Sirops d'orange

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

*3 kg. d'oranges bien juteuses.*

*Sirop : 1,125 kg. de sucre / 1 lit. d'eau.*

Brosser et laver soigneusement environ 10 oranges. Oter finement leur zeste, mettre celui-ci dans une passoire posée sur un récipient inoxydable.

Extraire le jus de toutes les oranges et le verser sur les zestes.

Faire un sirop de sucre, le laisser épaissir pendant quelques minutes. Le verser bouillant sur le jus d'orange à travers la passoire.

Enfermer les zestes dans un petit nouet, le plonger dans le jus d'orange sucré. Mettre cuire sur feu doux pendant 5 minutes. Quand il est refroidi retirer le nouet.

Verser le sirop dans des bouteilles.

Boucher et conserver au frais.

Préparation et cuisson : 45 minutes.

*3 kg. d'oranges.*

*Sirop : 1 kg. de sucre / 1/2 lit. d'eau.*

Prélever finement les zestes des oranges après les avoir lavées et brossées. Presser les oranges et verser le jus dans un saladier. Poser sur ce saladier une passoire fine contenant les zestes.

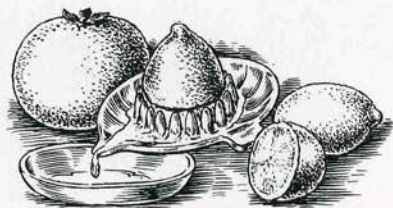
Préparer un sirop de sucre. Après cuisson le verser sur les zestes. Remuer bien la préparation pour mélanger. Après 6 heures de repos, mettre en bouteilles et boucher.

## Sirop de pamplemousse

Préparation et cuisson : 45 minutes.

*1 lit. de jus de pamplemousse / 1 jus de citron / 1 kg. de sucre.*

Mélanger le jus de pamplemousse et de citron et les filtrer. Laisser reposer 24 heures au frais, filtrer à nouveau. Verser le jus et le sucre dans une casserole inoxydable. Porter doucement à ébullition et laisser cuire 5 minutes. Mettre en bouteilles à froid.



*A réaliser en hiver, les sirops d'agrumes.*



## Sirops de baies

Préparation : 15 minutes + 30 minutes.

500 g. de fraises, de framboises, de groseilles à grappes, de mûres ou de myrtilles / 2 kg. de sucre cristallisé / 1 lit. d'eau / 50 g. d'acide citrique (se trouve en pharmacie ou en droguerie).

Dans un récipient (autrefois on utilisait un seau émaillé) mettre tous les ingrédients. Laisser reposer pendant 4 jours en remuant matin et soir pour faire fondre le sucre. Presser les fruits à travers un linge et mettre les résidus en réserve\*.

Verser le sirop dans des bouteilles boucher celles-ci.

- Il peut se former à la surface du sirop une petite pellicule de moisissure qu'on enlèvera avant la consommation.

- Ce sirop étant très concentré, il en faut très peu pour parfumer une boisson.

- Si l'on utilise des groseilles, il faudra les égrapper avant l'emploi.

- Groseilles et myrtilles peuvent être écrasés grossièrement au début de l'opération.

\* Les résidus de cette recette étant très sucrés, il serait dommage de les jeter :

Les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau. Placer sur le feu et chauffer jusqu'à ébullition. Mettre à égoutter dans une passoire garnie d'une fine mousseline.

Ajouter au jus recueilli du sucre selon le goût.

Chauffer ceci une nouvelle fois, remuer sans cesse pour faire fondre le sucre et écumer.

Verser dans des bouteilles jusqu'à ras bord et boucher avec des capsules en caoutchouc.

- Ce jus est peu parfumé, il en faut donc plus pour aromatiser une boisson.

- Il est conseillé de garder une bouteille entamée au réfrigérateur, car son contenu ne se conserve pas très longtemps.

Préparation et cuisson : 1 heure.

3 kg. de fraises, de framboises, de groseilles à grappes, de mûres ou de myrtilles / 2 lit. d'eau / 20 g. d'acide citrique / 10 g. d'acide salicylique (se trouvent en pharmacie ou en droguerie) / 1 kg. de sucre par 1 lit. de jus.

Ecraser les fruits à l'aide d'un pilon. Ajouter l'eau et les 2 acides. Laisser reposer au frais pendant 24 heures.

Presser les fruits à travers un torchon. Mesurer le jus et ajouter la même quantité de sucre.

Porter sur le feu et amener à ébullition en tournant sans arrêt jusqu'à ce que le sucre ait fondu.

Verser dans des bouteilles, laisser refroidir et fermer avec un petit bout de tissu.

## Sirop de baies au vin rouge

Préparation et cuisson : 10 minutes + 40 minutes.

750 g. de mûres, de myrtilles, de fraises ou de framboises / 1 lit. de bon vin rouge / Sucre = le poids du jus obtenu

Faire macérer les fruits dans le vin, au frais pendant 4 jours. Verser le tout dans un tamis et laisser le jus s'écouler pendant 1 nuit.

Le lendemain presser les fruits dans un linge pour en extraire tout le jus. Peser celui-ci, y ajouter le même poids de sucre.

Amener le mélange à ébullition pendant 6 minutes. Laisser refroidir. Après 48 heures, verser le sirop dans des bouteilles. Couvrir d'un carré de tissu.

## Sirop de bouillon blanc

Préparation et cuisson : 40 minutes.

1 bol plein de fleurs / 1 lit. d'eau bouillante / 1 kg. de sucre par litre de jus de macération.

Laver et sécher les fleurs de bouillon blanc. Les mettre dans un saladier et y verser l'eau bouillante. Laisser reposer 10 minutes.

Passer l'infusion, ajouter le sucre équivalent à l'eau recueillie. Faire bouillir 10 minutes en écumant. Embouteiller à froid.

## Sirop de cassis

Préparation et cuisson : 30 minutes.

1 lit. de jus de cassis / 900 g. de sucre.

Laver et faire chauffer les baies. Filtrer.

Ajouter le sucre au jus de fruits, laisser cuire quelques instants en remuant sans cesse.

Ecumer et verser dans des bouteilles que l'on bouche aussitôt.

## Sirop de cassis framboisé

Préparation et cuisson : 30 minutes.

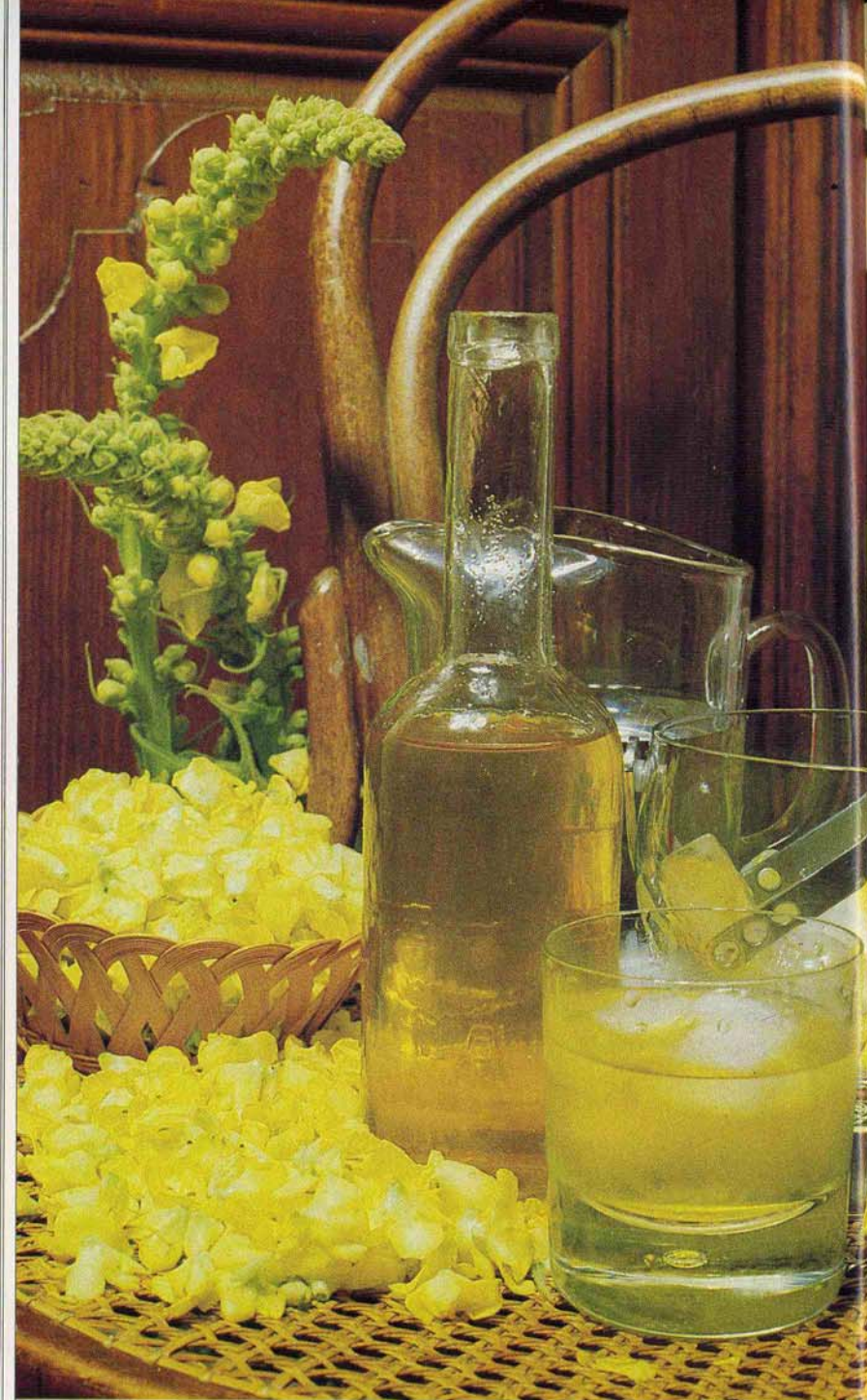
750 g. de cassis bien mûrs / 250 g. de framboises / 750 g. de sucre par 1/2 lit. de jus.

Laver et égrapper les cassis. Les mettre dans une bassine avec les framboises. Faire fondre le tout à feu modéré, puis en exprimer le jus à travers un linge que l'on aura mouillé auparavant.

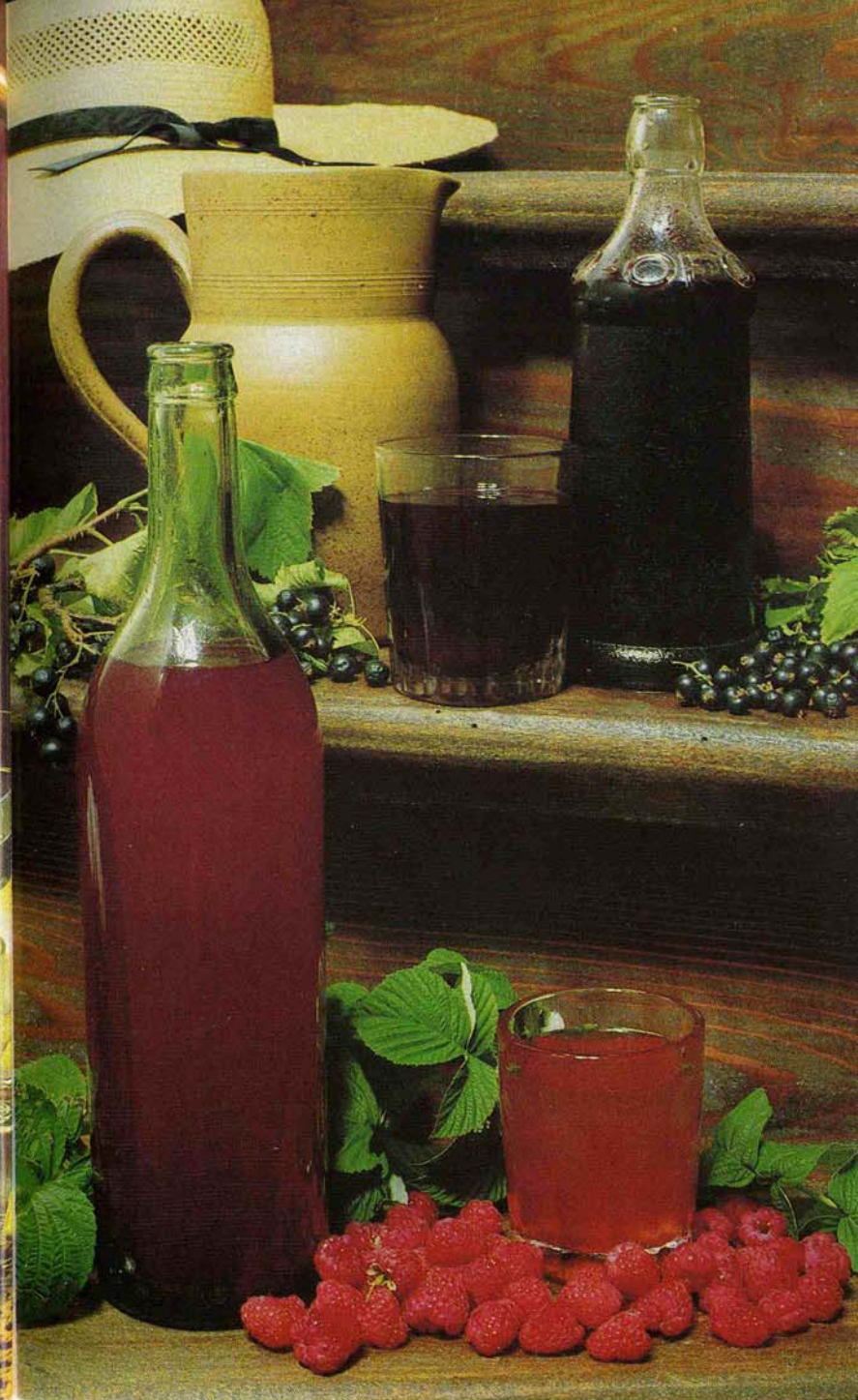
Mélanger au jus le sucre correspondant.

Remettre en cuisson en remuant jusqu'au 2<sup>e</sup> bouillon. Ecumer, laisser refroidir. Verser dans des bouteilles.





*Pour désaltérer grands et petits, les sirops de bouillon blanc...*



*... de framboise et de cassis.*



## Sirops de cassis au vin

Préparation et cuisson : 15 minutes + 30 minutes.

*1 gros bol de cassis / 1 lit. de vin rouge / 1,100 kg. de sucre*

Laver et écraser les cassis. Les mettre dans un pot en grès ou en porcelaine avec le vin. Laisser macérer 3 jours.

Egoutter, passer au tamis en pressant.

Mélanger le sucre avec le jus. Mettre cuire 10 minutes. Verser dans des bouteilles, fermer.

*1 gros bol de cassis / 1 lit. de bon vin rouge / 1,5 kg. de sucre*

Nettoyer les cassis, leur enlever les tiges et les petites barbes.

Les disposer dans un bocal et y ajouter le vin. Laisser macérer au réfrigérateur 3 jours. Passer la préparation à travers un tissu ; bien tordre. Mettre le vin récupéré cuire avec le sucre pendant 10 minutes. Tourner fréquemment. Verser dans des bouteilles et couvrir avec une petite mousseline. Boucher après 15 jours de repos.

### Variante :

Faire macérer les cassis dans le vin pendant 48 heures.

Passer sans presser les fruits.

Chauffer le jus avec le sucre. Arrêter la cuisson juste avant l'ébullition.

Mettre en bouteilles et fermer.

*On peut broyer les baies avant macération.*

### Variante :

Préparation et cuisson : 20 minutes + 30 minutes.

*500 g. de cassis / 1 lit. de vin blanc sec / 1,500 kg. de sucre.*

Mettre les baies égrappées, le vin et le sucre dans un bocal. Fermer et placer au frais pendant 1 semaine. Remuer tous les jours.

Le temps de macération passé, verser la préparation dans une casserole. Donner un bouillon. Passer à travers un linge mouillé. Mettre en bouteilles et fermer hermétiquement.

## Sirops de cerise

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1,500 kg. de cerises / 1,750 kg. de sucre cristallisé*

Equeuter et laver les cerises. Les laisser égoutter, puis les broyer avec leurs noyaux. Verser la purée dans un pot. Trois jours après, en extraire le jus que l'on fait bouillir avec le sucre. Ecumer, arrêter la cuisson quand le pèse-sirop marque 30°. Laisser refroidir le sirop, le verser dans des bouteilles. Boucher et conserver au frais.

Préparation et cuisson : 15 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de cerises dénoyautées / 375 g. de sucre par 1/2 lit. de jus.*

Mettre les cerises dans une bassine et les couvrir d'eau juste à leur niveau. Faire cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Passer fruits et jus à travers un tamis. Ajouter le sucre au liquide recueilli et faire cuire ce sirop 10 minutes en écumant soigneusement.

Laisser refroidir le sirop avant d'en remplir des bouteilles.

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*900 g. de sucre par 500 g. de jus de cerises.*

Laver et équeuter les cerises. Les écraser grossièrement et les laisser fermenter pendant 24 heures.

Passer alors la purée au tamis. Peser le jus et y ajouter le sucre équivalent. Amener à ébullition, retirer du feu, enlever l'écume.

Verser le sirop encore tiède dans des bouteilles. Boucher le lendemain.

## Cerisade

Préparation et cuisson : 20 minutes.

*1/2 lit. de jus de cerises / 1 jus de citron / 1 lit. d'eau / 350 g. de sucre / 1 dl. de cherry.*

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre et le laisser refroidir. Y ajouter les jus de fruits et la liqueur. Mettre en flacons. Boucher hermétiquement. Garder au frais.

Ce breuvage se sert comme un sirop, c'est-à-dire allongé d'eau.

Il se garde environ 3 mois.



## Sirop de coing

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

500 g. de coings / 1,200 kg. de sucre.

Frotter les fruits. Les éplucher, puis leur enlever le cœur. Râper grossièrement les quartiers de coings et en extraire le jus en tordant la pulpe dans un torchon. Placer le jus recueilli au frais.

Dans une casserole inoxydable mettre la pulpe avec 1 lit. d'eau et faire cuire 10 minutes sur feu doux. Verser ensuite le tout dans un tamis et laisser égoutter pendant une nuit.

Le lendemain mélanger les deux sortes de jus, ajouter le sucre. Mettre cuire à petits frémissements 5 minutes. Ecumer, filtrer et conserver le sirop dans des bouteilles bouchées.

## Sirops de fraise

Préparation et cuisson : 30 minutes + 1 heure.

1 kg. de fraises / 1 kg. de sucre.

Laver les fraises avec précaution, leur enlever les queues. Les mettre par couche dans un pot en grès en alternant avec le sucre. Placer le récipient dans un endroit frais pendant 3 jours.

Verser alors les fraises dans une passoire garnie d'une mousseline pour recueillir le jus. En remplir des bouteilles. Stériliser pendant 30 minutes à 70°.

Conserver à la cave.

- On peut préparer de la même façon du sirop de framboises.

- Il est préférable de ne pas presser les fruits pour que le sirop reste limpide. La pulpe pourra servir pour faire une marmelade.

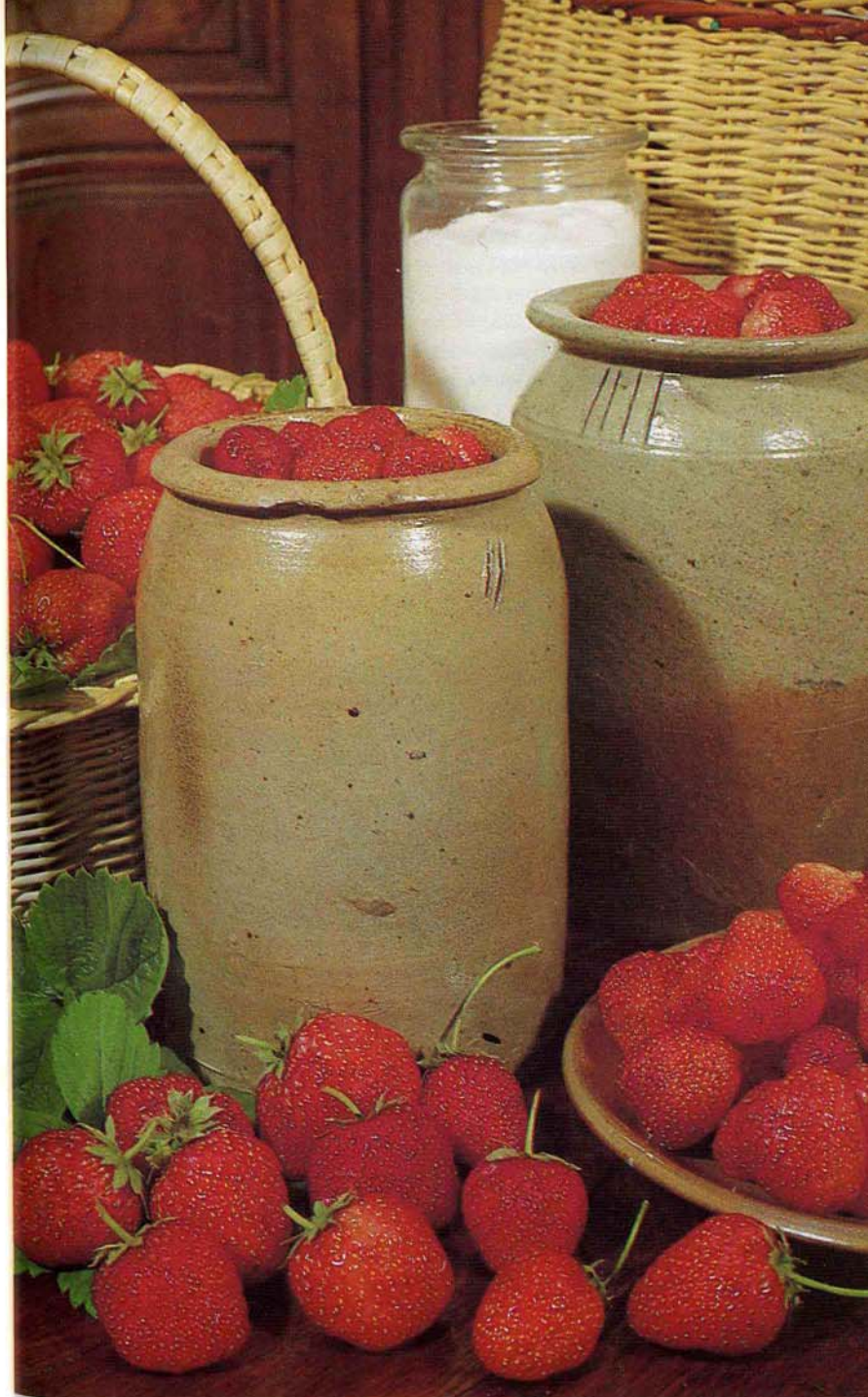
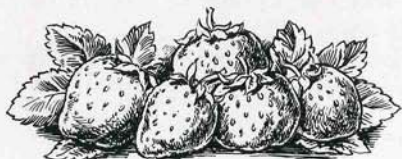
Préparation et cuisson : 40 minutes.

750 g. de sucre pour 1 lit. de jus de fraises.

Mettre les fraises un court moment sur le feu pour leur faire rendre leur jus. Passer le tout. Mélanger sucre et jus. Porter sur le feu et remuer jusqu'au premier bouillon.

Mettre en bouteilles lorsque le sirop a tiédi.

Boucher le lendemain.



A préparer avec les premiers fruits de l'été, le sirop de fraise.



## Sirop de framboise

Préparation et cuisson : 30 minutes + 45 minutes.

*1/2 lit. de jus de framboise / 500 g. de sucre.*

Ecraser les framboises. Les mettre dans un pot en grès pendant 2-3 jours au frais. Presser alors les fruits à travers un torchon fin. Laisser reposer 1 nuit, écumer, le jus doit être bien clair.

Le faire chauffer lentement avec le sucre, prolonger l'ébullition 10 minutes ; écumer et laisser refroidir le sirop. Embouteiller, couvrir d'un bout de tissu et ficeler. Après 6 semaines boucher définitivement. Conserver au frais.

## Sirop de framboise vinaigré

Préparation et cuisson : 15 minutes + 45 minutes.

*Des framboises selon disponibilité / Vinaigre de vin rouge / 1,500 kg. de sucre par 1 lit. de jus.*

Verser les framboises dans un pot en les tassant bien. Les recouvrir de vinaigre (il ne laisse aucun goût) et les laisser macérer au frais 8 jours. Passer ce temps, presser les framboises.

Mesurer le jus et y ajouter le sucre en conséquence. Chauffer le tout au bain-marie en remuant et en évitant de laisser bouillir. Verser le sirop dans des bouteilles.

## Sirops de framboise au vin

Préparation et cuisson : 10 minutes + 30 minutes.

*500 g. de framboises / 1 lit. de vin blanc / 1,500 kg. de sucre.*

Faire macérer les framboises dans le vin pendant 48 heures.

Passer sans presser les fruits. Chauffer le jus avec le sucre. Arrêter la cuisson juste avant l'ébullition.

Mettre en bouteilles et fermer.

*400 g. de framboises bien mûres / 1 kg. de sucre / 3/4 lit. de bon vin rouge à 12°.*

Mettre les framboises dans le vin. Laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures.

Passer la macération à travers un linge humidifié en tordant légèrement.

Mélanger le jus et le sucre et amener lentement à ébullition en remuant. Après quelques bouillons, laisser refroidir et mettre en bouteilles.

## Sirops de groseille

Préparation et cuisson : 20 minutes + 30 minutes.

*1/2 lit. de jus / 850 g. de sucre / le jus d'1 citron.*

Dans un grand récipient en terre vernissé, mettre les groseilles égrappées et les écraser avec un pilon. Les couvrir et les laisser reposer 4-5 jours dans un endroit frais en les remuant tous les jours.

Les passer au moulin à légumes et les filtrer.

Attendre 24 heures avant de mesurer le liquide et d'y ajouter le sucre en conséquence, ainsi que le jus de citron. Faire cuire le mélange en tournant jusqu'au premier bouillon.

L'enlever du feu et l'écumer, le verser dans des bouteilles rincées à l'eau chaude et fermer à l'aide de bouchons en caoutchouc.

*Il est important de ne pas prolonger la cuisson de ce sirop, car il épaissirait.*

Préparation et cuisson : 45 minutes.

*1 kg. de groseilles rouges / 1/2 lit. d'eau / 600 g. de sucre pour 1 lit. de jus.*

Laver les groseilles sans les égrapper. Les mettre cuire avec l'eau pendant 10 minutes.

Presser à travers un linge. Ajouter au jus obtenu le sucre dans les proportions indiquées et porter à ébullition en remuant continuellement jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Ecumer et verser dans des bouteilles.

Bien boucher et garder au frais.

## Sirop de groseille-cerise-framboise

Préparation et cuisson : 40 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de groseilles / 250 g. de cerises aigres peu mûres / 125 g. de framboises.*

*Pour 1/2 lit. de jus : 400 g. de sucre.*

Egrapper les groseilles, dénoyauter les cerises. Passer tous les fruits au moulin à légumes. Laisser fermenter la préparation dans un récipient en grès 24 heures. Passer à travers un linge et récupérer le jus. Le faire cuire quelques minutes avec le poids correspondant de sucre.

Verser en bouteilles préchauffées jusqu'à ras bord ; fermer avec des capsules en caoutchouc.



## Sirop de framboise à la liqueur

Préparation et cuisson : 15 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de framboises bien mûres / 500 g. de sucre / 2 cuillerées à soupe de liqueur de framboise.*

Ecraser grossièrement les framboises avec un pilon, ajouter la liqueur et mélanger. Laisser macérer en couvrant pendant 36 heures.

Presser les fruits. Ajouter au jus obtenu le sucre nécessaire.

Porter à douce ébullition. Après 1-2 bouillons retirer du feu et laisser refroidir le sirop, puis le mettre en bouteilles.

## Sirops de griotte

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de griottes dénoyautées / 500 g. de sucre par 1/2 lit. de jus.*

Ecraser les fruits. Les laisser fermenter à la cave pendant 3-4 jours. Les presser ensuite à travers un torchon fin. Placer le jus au frais jusqu'à ce qu'il se soit clarifié. Le passer et y ajouter le sucre.

Faire chauffer ; après quelques bouillons, écumer et verser dans des bouteilles.

Préparation et cuisson : 45 minutes.

*1 lit. de jus de griottes / 1 kg. de sucre fin.*

Dans une bassine à confiture chauffer les fruits avec très peu d'eau. Les passer à travers un presse-fruits. Chauffer le jus recueilli avec le sucre correspondant le temps d'un bouillon, en remuant sans cesse pour que le sucre fonde.

Verser en bouteilles et boucher.

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*Griottes selon disponibilité / 1,750 kg. de sucre par 1 lit. de jus.*

Laver les griottes et en ôter les queues, puis les mettre cuire.

Dès le premier bouillon les enlever du feu et les laisser tiédir pour pouvoir en exprimer le jus.

Verser celui-ci dans un pot en grès ou en porcelaine. Laisser fermenter au frais pendant 30 heures. Filtrer, ajouter le sucre. Chauffer en remuant et arrêter le feu juste avant l'ébullition, écumer.

Laisser refroidir, verser dans des bouteilles, puis boucher.

*Ne pas faire bouillir ce sirop, il se gélifierait.*



*Invitation à la dégustation, un sirop de griotte.*



## Sirop de menthe

Préparation et cuisson : 20 minutes + 1 heure 20 minutes.

*2 bols de feuilles de menthe / 1 lit. d'eau bouillante / 1 kg. de sucre.*

Laver les feuilles de menthe et bien les égoutter. Les mettre dans un récipient et verser dessus l'eau bouillante. Laisser infuser à couvert pendant 1 journée.

Filtrer le jus, y ajouter le sucre et faire cuire 1 heure à petit feu. Ecumer et mettre en bouteilles quand le sirop est refroidi.

## Sirop de merise

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*Merises selon disponibilité / 1,500 kg. de sucre par 1 lit. de jus / 1 clou de girofle.*

Laver, égoutter, puis équeuter les merises. Les écraser grossièrement dans une terrine avec un pilon. Laisser fermenter au frais pendant 30 heures, puis presser les fruits à travers un tamis.

Filtrer le jus, y ajouter le sucre. Chauffer sur feu très doux et éteindre à l'ébullition. Ecumer, puis ajouter le clou de girofle ; le retirer quand le sirop a refroidi. Mettre en bouteilles et boucher.

## Sirops de mûre

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

*700 g. de sucre par 1 lit. de jus.*

Cueillir les mûres quand elles sont bien noires. Si nécessaire les laver, puis les mettre dans un récipient résistant au feu. Ajouter 1 verre d'eau par 1 kg. de fruits. Placer le récipient au bain-marie et chauffer jusqu'à ce que les fruits aient donné leur jus.

Verser sur un tamis garni d'un linge fin et presser avec un pilon. Faire cuire 5 minutes le jus de mûres avec le sucre équivalent.

Verser en bouteilles préchauffées. Les boucher et les cacheter avec de la cire. Conserver en position couchée.

Préparation et cuisson : 1 heure.

*2 kg. de mûres / 1 kg. de sucre / 2 citrons.*

Rincer et égoutter les mûres. Les verser dans un tamis posé sur une terrine et presser avec un pilon pour en extraire le jus.

Couvrir la terrine, la placer au frais ; laisser reposer 1 journée.

Ajouter au jus de mûres le sucre, le jus et le zeste des citrons. Amener à ébullition pour 15 minutes. Filtrer le sirop une fois tiède et mettre en bouteilles.



*Tout le parfum des fruits, dans ces sirops de myrtille et de mûre.*



## Sirop de myrtille

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de sucre pour 2 lit. de jus de myrtilles.*

Utiliser des myrtilles bien mûres. Les écraser et garder le jus au frais durant 12 heures en couvrant.

Passer ensuite ce jus à travers un linge fin et le faire cuire avec le sucre correspondant. Après 5 minutes écumer le sirop, en remplir des bouteilles préchauffées. Boucher hermétiquement.

## Sirop d'orgeat

Préparation et cuisson : 1 heure.

*250 g. d'amandes douces / 65 g. d'amandes amères / 7 cl. d'eau de fleurs d'oranger / 1,500 kg. de sucre / 75 cl. d'eau de source.*

Monder les amandes et les piler finement.

Délayer la pâte d'amandes avec l'eau en remuant, puis placer le récipient dans un bain-marie et chauffer. Incorporer le sucre, remuer encore, ajouter l'eau de fleurs d'oranger. Passer le sirop à travers un tamis fin, le laisser refroidir, puis le verser dans des bouteilles.

## Sirop de pissenlit

Préparation et cuisson : 1 heure.

*4 poignées de fleurs de pissenlits / 1 kg. de sucre / 1/2 citron.*

Laver les fleurs, les jeter dans 1 litre d'eau froide. Amener doucement à ébullition et, au premier bouillon, enlever du feu. Laisser infuser une nuit. Le lendemain, verser la préparation dans une passoire pour récupérer le jus ; presser les fleurs.

Mettre cuire le liquide à petits frémissements à découvert, en y incorporant le sucre et 1/2 citron coupé en tranches. Laisser refroidir. Remettre en cuisson et au besoin recommencer cette opération encore une fois pour obtenir la bonne consistance. Enlever le citron. Le sirop ne devrait pas être trop épais, sinon il se cristallise au cours de la conservation.

Mettre en bouteilles sitôt refroidi. Conserver debout.

## Sirop de prune

*Prunelles / 500 g. de sucre par litre de jus.*

Récolter les prunelles après la première gelée.

Le 1<sup>er</sup> jour, laver les prunelles et les couvrir d'eau bouillante.

Après 24 heures, faire cuire le jus et le verser sur les prunelles. Renouveler l'opération le 3<sup>e</sup> jour.

Le 4<sup>e</sup> jour, le faire cuire avec le sucre et mettre en bouteilles.



*Le sirop de pissenlit rappelle un peu le goût du miel.*



## Sirop de pousses de sapin

Préparation et cuisson : 1 heure 40 minutes.

*2 bols de pousses de sapin / 1 lit. d'eau bouillante / 1 kg. de sucre.*

Mettre les pousses de sapin dans un récipient en grès. Verser dessus l'eau bouillante. Laisser infuser à couvert pendant 1 journée.

Filtrer le jus, y ajouter le sucre. Faire cuire 1 heure à petit feu. Ecumer. Mettre en bouteilles quand le sirop est refroidi.

*La cueillette des pousses de sapin est interdite. Si possible on cueillera celles qui croissent aux sapins d'une propriété privée.*

## Sirops de baies de sureau

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

*1 kg. de sucre par litre de jus.*

Egrapper les baies bien lavées. Les chauffer sur feu doux avec une petite quantité d'eau pour les faire éclater.

Filtrer et mélanger le jus au sucre. Mettre en 1/2 bouteilles. Stériliser à 75° pendant 25 minutes.

Préparation et cuisson : 1 heure.

*500 g. de baies / 1 lit. de vin rouge / 1 kg. de sucre par 1 lit. de jus.*

Laver les baies, les égrainer. Les mettre dans un verre à conserves et les recouvrir de vin. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

Faire prendre un bouillon à la préparation et filtrer.

Ajouter le sucre, faire cuire 3 minutes. Mettre en bouteilles. Couvrir d'une mousseline et garder au frais.

## Sirop aux fleurs de sureau

Préparation et cuisson : 30 minutes + 20 minutes.

*500 g. de fleurs de sureau / 2,5 lit. d'eau / 2,5 kg. de sucre / 50 g. d'acide citrique ou des rondelles de citron.*

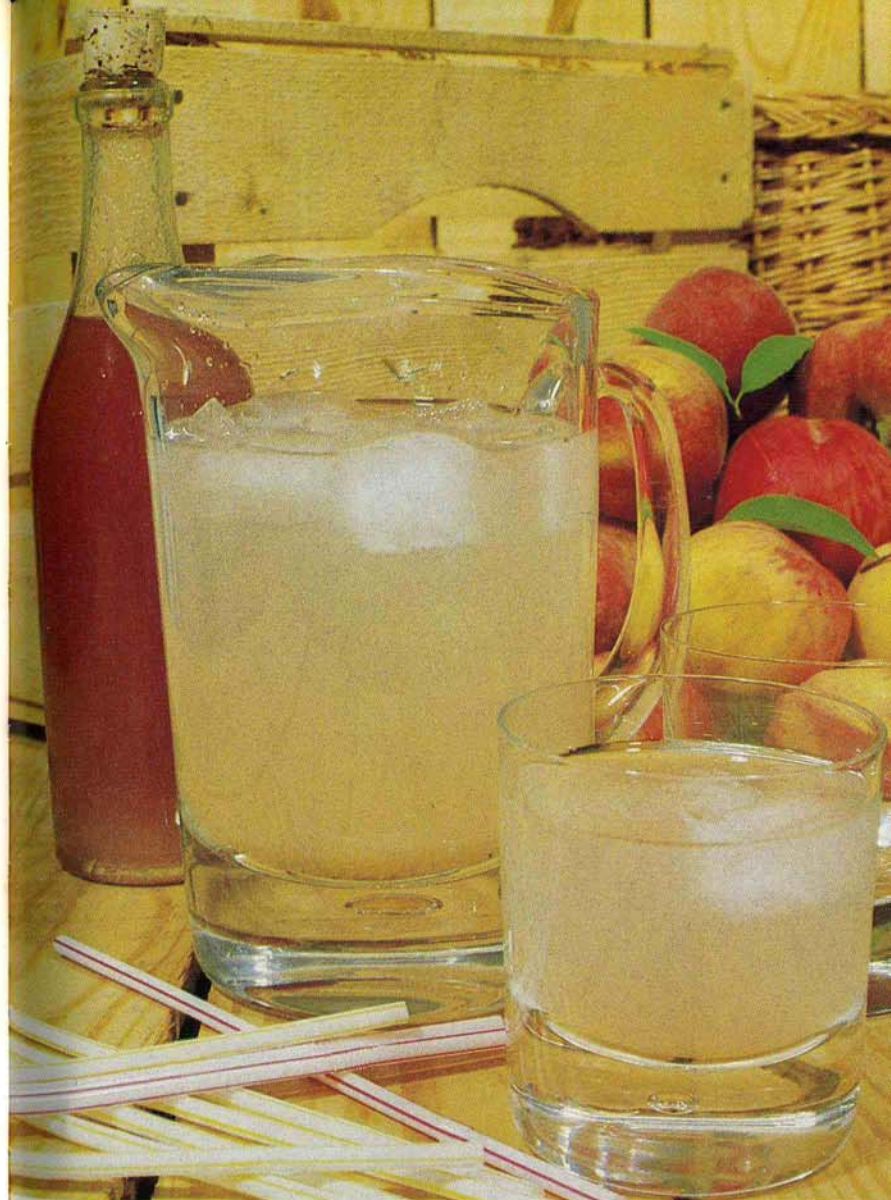
Nettoyer les fleurs de sureau et les laver. Les mettre à bouillir dans l'eau avec le sucre. Remuer de temps en temps pour faire fondre celui-ci. Ajouter l'acide citrique et mélanger la préparation.

Laisser reposer 24 heures. Filtrer, mettre en bouteilles, boucher.

## Sirop de thym

*2 bols de thym / 1 lit. d'eau bouillante / 1 kg. de sucre.*

Procéder comme pour le sirop de pousses de sapin.



## Sirop de pêche

Préparation et cuisson : 1 heure.

*Des pêches bien mûres / 900 g. de sucre par 1 lit. de jus.*

Frotter les pêches, puis les dénoyauter. Les mettre cuire à feu doux avec 1 verre d'eau par 1 kg. de fruits, pendant 15 minutes.

En exprimer le jus, y ajouter le sucre.

Faire cuire le sirop pendant 10 minutes tout en remuant. Le laisser refroidir avant de le mettre en bouteilles.



## LES VINS-APERITIFS



### Vin d'alkékenge

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*30 g. de physalis alkékenge (feuilles et tiges) / 1 lit. de vin blanc / 300 g. de sucre.*

Laver la plante et la découper. Faire macérer ensemble l'alkékenge, le vin et le sucre pendant 8 jours. Secouer de temps en temps. Filtrer, mettre en bouteilles et boucher.

### Vermouth

Préparation 10 minutes + 10 minutes.

*1 grosse poignée de feuilles d'absinthe\* / 1 lit. de bon vin rouge / 1 verre d'eau-de-vie / 1 verre de sucre / 1 étoile d'anis.*

Faire macérer les feuilles d'absinthe dans le vin pendant 5 jours. Filtrer. Ajouter l'eau-de-vie, le sucre et l'anis étoilé.

Au bout de quelques jours, retirer l'anis. Conserver en bouteilles bouchées.

*\* Il s'agit de la grande absinthe ou armoise, en latin : arthemisia absinthium L.*

### Vin de mai

Préparation : 20 minutes.

*1 bouquet d'aspérules / 2 cuillerées à soupe de sucre / 1 peu de zeste de citron / 2 cuillerées à soupe de jus de citron / 4 cuillerées à soupe de sirop de framboise / 1 lit. de jus de raisin blanc / 1/2 lit. d'eau minérale.*

Cueillir la plante lorsque les fleurs sont encore en bouton. La laisser se faner pendant 1 journée. La poser dans une coupe, arroser d'1/2 lit. de jus de raisin et ajouter le zeste de citron. Couvrir et laisser macérer 12 heures au frais.

Passer la préparation, ajouter les autres ingrédients et servir frais.



*Les plantes contribuent souvent à l'élaboration d'excellents breuvages comme le vin de camomille.*



## Vin à la reine des bois

Préparation : 20 minutes + 10 minutes.

*1 poignée d'aspérule / 1 bouteille de vin blanc d'Alsace / Un peu de zeste d'orange / 1/2 orange / 150 g. de sucre / Cannelle (facultatif).*

Laver et égoutter la plante. La poser dans une coupe. Ajouter le vin, le sucre, le zeste d'orange, la 1/2 orange coupée en rondelles. Placer au frais pendant 1 heure. Passer le vin avant de le servir.

## Vin de basilic

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*100 g. de basilic frais / 1 lit. de vin blanc / 300 g. de sucre.*

Mettre macérer le basilic bien lavé et séché dans le vin. Ajouter le sucre. Filtrer après avoir laissé reposer 1 journée.

## Vins de camomille

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*1 lit. de vin blanc de Savoie / 40 têtes de camomille / 40 morceaux de sucre / 1 petit verre de rhum / 1/2 gousse de vanille.*

Mettre tous les ingrédients dans un bocal. Fermer et laisser reposer 12 jours.

Filtrer le vin et le garder dans des bouteilles bouchées.

*1 lit. de vin rouge 12° (côtes de Provence par exemple) / 20 têtes de camomille / 30 morceaux de sucre / 1 verre à liqueur d'alcool à 90°.*

Faire macérer tous les ingrédients 4 jours dans un bocal fermé. Filtrer et mettre en bouteilles.

## Vin de cerise

Préparation et cuisson : 1 heure + 30 minutes + 30 minutes.

*10 kg. de cerises / 1 kg. de sucre cristallisé / 1 écorce de cannelle / 4 g. de muscade / 2 lit. d'alcool à 45° / 16 g. de levure de bière.*

Dénoyer les cerises, les écraser et en extraire le jus. Verser celui-ci dans un tonneau. Ajouter la levure diluée dans un peu d'eau tiède et les autres ingrédients. Remuer, laisser reposer.

Un mois plus tard filtrer et verser le liquide dans le tonneau bien rincé. Après 3 mois mettre en bouteilles.



## Apéritif de feuilles de cassis

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*1 lit. de vin blanc / 100 g. de sucre / 2 poignées de feuilles de cassis.*

Laisser macérer les feuilles dans le vin sucré pendant 15 jours. Filtrer.

Cette boisson est apéritive et tonique.



## Vins aux épices

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

### Vin de Colombo \*

*10 g. de racine de colombo / 10 g. d'écorce séchée d'orange amère / 15 g. d'écorce de cannelle / 1 noix de muscade / 1,5 lit. de vin rouge / 1/2 verre d'eau-de-vie / 500 g. de sucre.*

Mettre macérer ensemble tous les constituants de la recette dans un bocal. Filtrer après 20 jours de repos et embouteiller.

*\* Plante de l'Afrique tropicale. Elle a des propriétés astringentes et apéritives. On l'obtient en pharmacie.*

### Vin de coriandre

*15 g. de graines de coriandre / 1 pointe de couteau de graines d'anis / 1/3 de bâtonnet de cannelle / Un morceau de vanille / 2 badianes (étoiles d'anis) / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 1/2 lit. de vin blanc / 250 g. de sucre.*

Verser dans un bocal l'eau-de-vie, les graines de coriandre et d'anis, les badianes en morceaux, la cannelle fractionnée, la vanille hachée. Laisser ainsi 7 semaines.

Verser dans un autre bocal le vin et le sucre. Agiter tous les jours pendant la première semaine. Après 7 semaines, passer l'eau-de-vie au coriandre, la filtrer et la mélanger avec le vin sucré.

Verser dans des bouteilles. Goûter à partir du 15<sup>e</sup> jour.

### Malaga

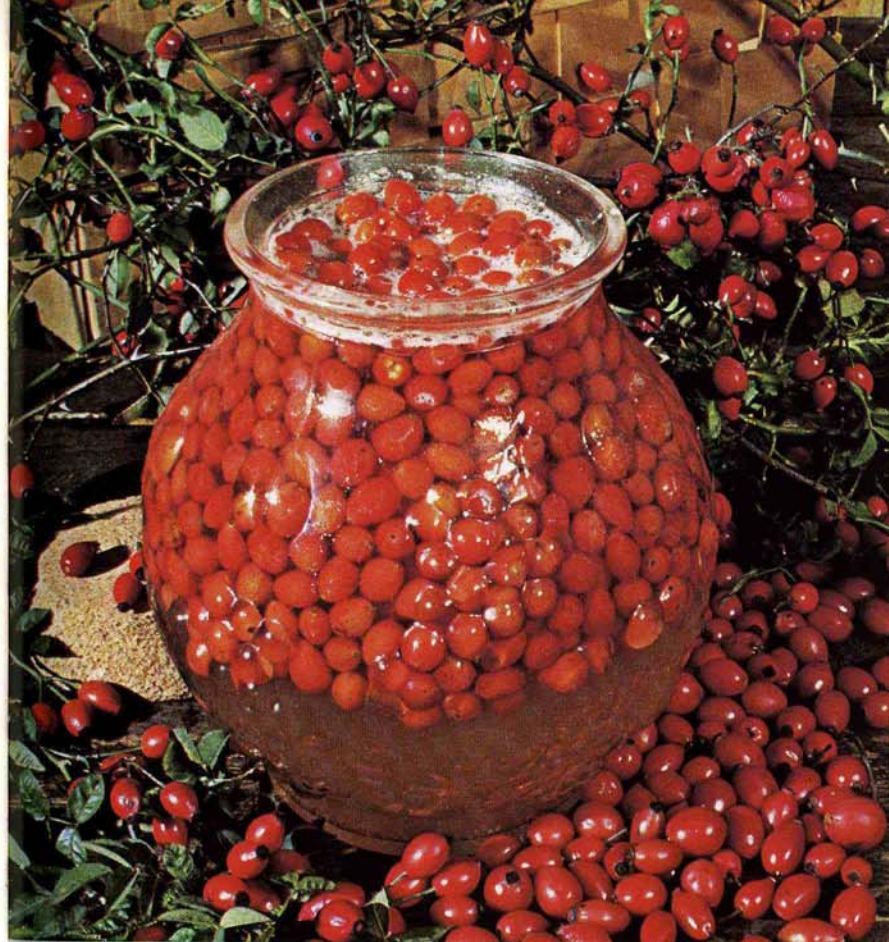
*1 lit. de bon vin rouge / 500 g. de sucre / 2 anis étoilé / 1/2 citron / 1/2 gousse de vanille / 1 clou de girofle / 1/2 lit. d'eau-de-vie.*

Verser tous les ingrédients dans une casserole inoxydable. Chauffer très doucement et laisser frémir 15 minutes en évitant la cuisson. Après refroidissement passer le vin et y mélanger l'eau-de-vie.

### Hypocras aux épices

*1 lit. de vin blanc ou rouge / 125 g. de sucre / 2 g. de cannelle en poudre / 2 clous de girofle hachés / 1 g. de macis / 1/2 gousse de vanille / 1 dl. d'eau-de-vie.*

Mélanger le tout. Laisser macérer 8 jours dans l'obscurité. Passer et filtrer la boisson. Mettre en bouteilles et boucher. Conserver couché à la cave.



### Vin d'églantines

Préparation et cuisson : 25 minutes.

*5 kg. de baies d'églantines blettes (récoltées en octobre ou novembre) / 12 lit. d'eau / 5 kg. de sucre.*

Laver, enlever queues et extrémités des baies. Les écraser grossièrement au pilon. Diluer la purée avec une partie de l'eau. Verser dans une bonbonne.

Faire chauffer le reste d'eau et y mettre dissoudre le sucre. Laisser tiédir le sirop, puis l'ajouter dans la bonbonne. Placer à la cave et de temps en temps secouer la bonbonne.

Ce n'est que lorsque les églantines rougiront à nouveau dans la nature, que le liquide se colorera en rose. Le soutirer par temps clair, par temps maussade le vin deviendrait « trouble » (c'est la prescription d'une vieille recette vigneronne !).

Filtrer le vin, conserver dans des bouteilles bien fermées.



## Vin de figue

Préparation et cuisson : 1 heure + 1 heure.

*2,500 kg. de figues sèches / 200 g. de sucre semoule / 5 g. d'acide tartrique / 3 g. d'acide citrique / 5 g. de levure de boulanger sèche (en sachet) / 6 lit. d'eau.*

Ecraser les figues au pilon et les mettre dans une bassine émaillée ou un pot en grès. Verser dessus l'eau bouillante et remuer longuement pour diluer la pâte de fruits, puis placer au chaud. Passer. Faire dissoudre les acides et le sucre dans un peu de jus. Verser la dissolution dans la bonbonne avec le reste du jus, ajouter la levure diluée dans un peu d'eau tiède. Mélanger, laisser fermenter 6-8 jours à découvert.

Passer et filtrer le vin. Mettre en bouteilles. Conserver couché à la cave 1 an.

## Vins de framboise

Préparation et cuisson : 10 minutes + 40 minutes.

*1 kg. de framboises bien mûres / 2,5 lit. de vin blanc / 2,5 kg. de sucre.*

Dans un pot en terre faire macérer vin et framboises 24 heures. Presser les fruits sur un tamis. Mettre cuire le jus recueilli avec le sucre, en remuant sans arrêt. Remplir jusqu'à ras bord des bouteilles préchauffées et les boucher de suite avec des capsules en caoutchouc.

*Cette boisson allongée d'eau est très désaltérante.*

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*1 lit. de bon vin rouge 12° / 1 bol de framboises / 30 morceaux de sucre / 1 verre à liqueur d'alcool à 90°.*

Faire macérer les framboises dans le vin en ajoutant le sucre. Laisser reposer 5 jours en remuant souvent pour faciliter la fonte du sucre.

Filtrer soigneusement sans écraser les fruits. Ajouter l'alcool. Embouteiller et boucher.

Préparation et cuisson : 15 minutes + 40 minutes.

*500 g. de framboises / 1 lit. de bon vin blanc / 750 g. de sucre.*

Récolter les framboises bien mûres. Les écraser un peu et les faire macérer dans le vin pendant 2 jours dans un endroit frais.

Verser sur un tamis garni d'un linge et presser pour extraire le maximum de jus des framboises. Y ajouter le sucre. Porter à ébullition en remuant constamment.

Verser dans des bouteilles ébouillantées au préalable et boucher.

## Vins de genièvre

Préparation et cuisson : 15 minutes + 30 minutes.

*1 à 5 poignées de baies de genièvre (suivant force du goût désirée) / 1/4 lit. d'eau-de-vie / 3/4 lit. de vin rouge ou blanc / 20 morceaux de sucre.*

Ecraser les baies de genièvre et les faire macérer dans l'eau-de-vie pendant 1 semaine.

Chauffer le vin avec le sucre jusqu'à ébullition et l'ajouter à la macération précédente. Mélanger et filtrer.

Mettre en bouteilles après refroidissement et boucher.

Préparation et cuisson : 15 minutes + 30 minutes.

*1 bol de baies de genièvre / 1 lit. de vin blanc / 20 morceaux de sucre.*

Broyer un peu les baies au mortier. Verser dans un bocal. Ajouter le vin et le sucre. Laisser reposer 12 jours, agiter quelques fois.

Mettre cuire la macération le temps d'un bouillon. Reverser dans le bocal. Après 1 semaine, presser sur un tamis, puis filtrer et verser dans des bouteilles.

## Vins de gentiane

Préparation : 15 minutes + 15 minutes.

*3 g. de racine de gentiane\* / 1 lit. de bon vin blanc sec / 1/2 verre d'eau-de-vie / 25 morceaux de sucre.*

Nettoyer et brosser la racine, la découper en petits morceaux. Mettre à macérer la gentiane dans l'eau-de-vie pendant 2 jours.

Ajouter sucre et vin blanc.

Après 10 jours, filtrer, mettre en bouteilles, les boucher.

*4 g. de racine de gentiane\* / 1 lit. de bon vin rouge / 15 cl. d'eau / 25 morceaux de sucre.*

Nettoyer, laver et brosser la racine, la découper en morceaux. La faire infuser dans un bocal avec le vin pendant 8 jours. Passé ce temps, filtrer. Faire bouillir l'eau et le sucre. Retirer du feu au premier bouillon et ajouter le sirop refroidi au vin.

Mettre en bouteilles et fermer. Laisser reposer quelques jours avant de déguster.

*\* La gentiane est une plante de haute montagne. Il lui faut 10 ans d'existence pour fleurir. Pour participer à sa protection, il est préférable d'acheter de la racine en droguerie, au lieu de l'arracher de son environnement.*



## Hypocras au gingembre

Préparation : 15 minutes + 15 minutes.

*1 lit. de vin blanc ou rouge / 10 g. de rhizome de gingembre / 1 clou de girofle / 1 bâtonnet de cannelle / 1 pomme reinette / 150 g. de sucre / 1 dl. d'eau-de-vie.*

Couper le gingembre en fines tranches. Détailler la pomme sans la peler, ni l'épépiner. Déposer le tout dans un bocal. Ajouter les autres ingrédients.

Après macération d'une semaine, filtrer.

Verser dans des flacons et laisser affiner quelques jours avant de déguster.



## Vins de groseille

Préparation et cuisson : 30 minutes + 1 heure.

*1,5 kg. de groseilles rouges / 500 g. de sucre cristallisé / 1 lit. d'eau.*

Egrapper, laver et écraser les groseilles. Les laisser fermenter dans un bocal fermé pendant 2 jours.

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre ; le laisser refroidir.

Passer les groseilles au tamis. Mélanger le jus et le sirop et les verser dans un bocal. Recouvrir d'un linge et laisser reposer 3 mois.

Passé ce temps, filtrer le liquide et le reverser dans le bocal préalablement lavé et rincé. Le fermer hermétiquement. Après un mois, filtrer le vin à nouveau et le mettre dans des bouteilles. Boucher celles-ci et conserver dans un endroit frais, sec et obscur.

Ce vin peut se servir en apéritif.

Préparation : 1 heure 30 minutes + 1 heure.

*10 lit. de jus de groseilles / 9 à 10 lit. d'eau / 800 g. de sucre.*

ou

*1 lit. de jus de groseilles / 2 litres d'eau / 1 kg. de sucre.*

Laver les groseilles. Ne pas les égrapper ; les presser pour en extraire le jus.

Verser celui-ci dans un tonneau de 20 litres, sucrer et compléter avec de l'eau jusqu'à remplissage.

Laisser fermenter, tonneau ouvert. Au fur et à mesure qu'il se forme de la mousse en surface, l'enlever et la remplacer par un peu d'eau sucrée. Dès que la fermentation est terminée, fermer le tonneau.

Laisser reposer encore 3 mois. Soutirer dans des bouteilles et boucher celles-ci.



*Un excellent apéritif : le vin de groseille.*



## Apéritif de feuilles de merisier

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

40 feuilles de merisier / 40 morceaux de sucre / 1 lit. de vin rouge / 1 verre de kirsch.

Laver les feuilles de merisier et les sécher dans un torchon. Les faire macérer avec le sucre dans le vin pendant 48 heures.

Passé ce temps, remuer la préparation, la filtrer et y ajouter le kirsch.

Embouteiller, boucher et laisser reposer avant consommation.

*Ce vin se bonifie en vieillissant.*

## Vins de mélisse

Préparation et cuisson : 15 minutes.

1 poignée de mélisse fraîche / 1 lit. de vin blanc.

Faire bouillir la mélisse pendant 5 minutes dans le vin. Le passer et le garder dans des bouteilles.

*Le vin de mélisse est antispasmodique et digestif.*

Préparation et cuisson : 10 minutes + 15 minutes.

1 grosse poignée de feuilles de mélisse / 1 lit. de vin blanc / 150 g. de sucre / 1/2 verre d'eau.

Laver les feuilles de mélisse et les sécher dans un papier ménager. Les mettre infuser dans le vin.

Faire chauffer l'eau et y faire fondre le sucre, laisser refroidir. Mélanger le vin de mélisse et le sirop. Filtrer le lendemain.

## Vin de myrtilles

Préparation : 15 minutes + 15 minutes.

500 g. de myrtilles / 1 lit. de vin blanc / 1 peu d'écorce de cannelle / 1 clou de girofle.

Ecraser les myrtilles. Ajouter les épices et le vin. Laisser reposer 24 heures. Passer à travers une mousseline. Embouteiller.

*Le vin de myrtilles guérit de la diarrhée.*

## Vin de noix

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

6 noix vertes déjà formées / 1 lit. de bon vin rouge / 500 g. de sucre cristallisé.

Couper les noix en quartiers. Les mettre dans un bocal avec le sucre et le vin. Exposer le bocal au soleil et remuer souvent son contenu avec une cuillère en bois.

Six semaines après filtrer le liquide et l'embouteiller.



Préparation : 15 minutes + 10 minutes.

250 g. de noix vertes / 3/4 lit. de vin rouge à 12° / 250 g. de sucre cristallisé / 1 verre à liqueur d'alcool à 90° / 1 zeste d'orange / 1 zeste de citron.

Récolter les noix avant la Saint-Jean (24 juin). Les couper en quatre. Mettre macérer tous les éléments dans un bocal à conserves pendant 1 mois.

Agiter 1 fois par jour.

Après ce laps de temps décanner le vin, le mettre en bouteilles, boucher et laisser vieillir avant de déguster.

Préparation : 15 minutes + 10 minutes.

5 noix vertes / 1 lit. de vin rouge / 175 g. de sucre / 35 cl. d'eau-de-vie.

Couper les noix en morceaux. Ajouter les autres ingrédients. Laisser macérer dans un bocal fermé pendant 6 semaines. Secouer de temps en temps. Décanner et verser dans des bouteilles.

Préparation et cuisson : 15 minutes + 30 minutes.

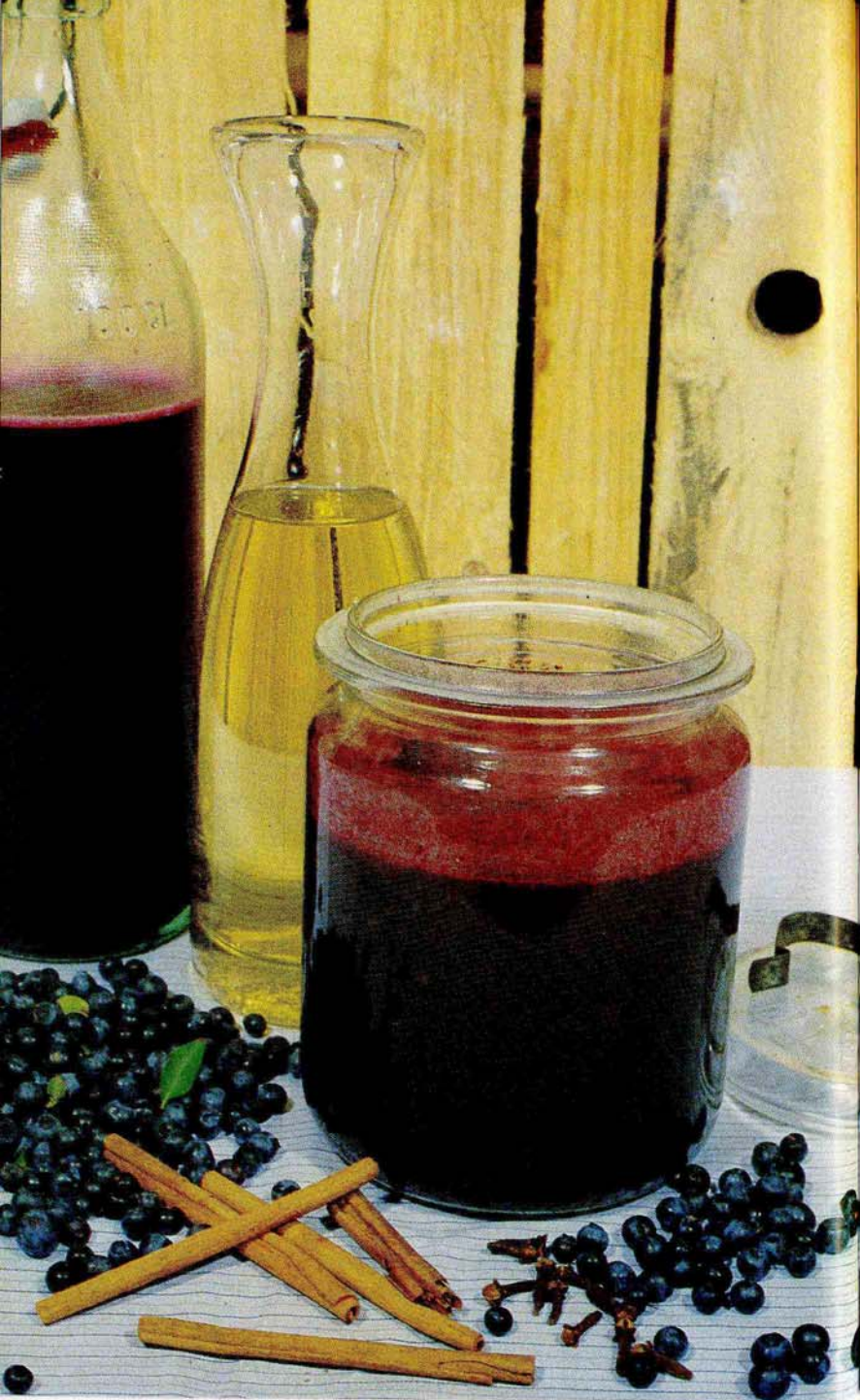
10 noix vertes cueillies à la Saint-Jean / 1 lit. de bon vin rouge / 1/4 lit. de marc / 150 à 200 g. de sucre / 1/2 orange non traitée.

Séparer les noix en 4 morceaux.

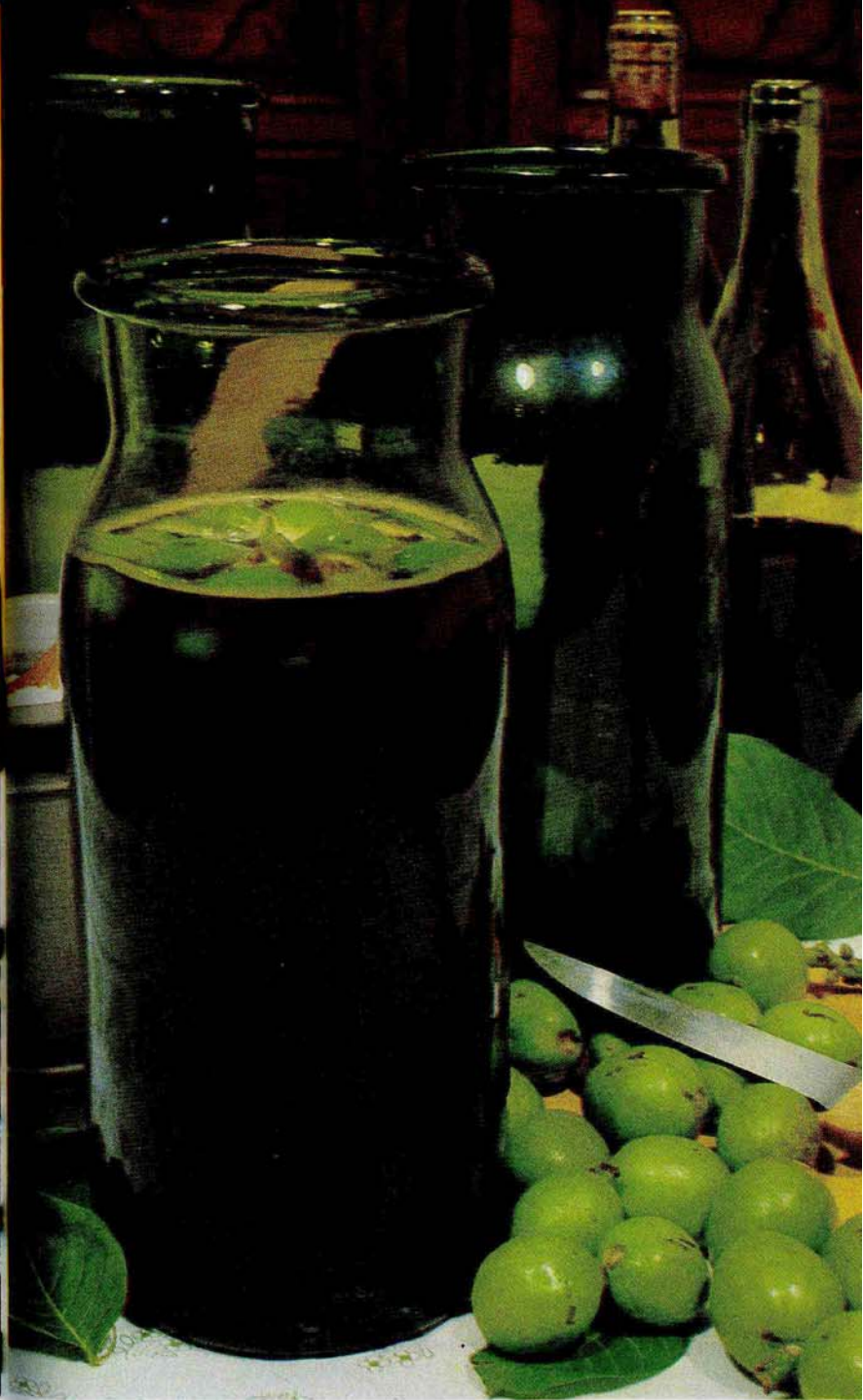
Les poser dans un bocal, ajouter l'orange coupée en rondelles et arroser d'alcool et de vin. Fermer le bocal et laisser macérer 6 semaines en agitant de temps en temps.

Passer et filtrer le vin. Le chauffer en y ajoutant le sucre. Après 15 minutes de douce cuisson, retirer du feu et laisser refroidir avant de verser dans des bouteilles et de boucher.





*Certains vins peuvent avoir des propriétés thérapeutiques, ainsi le vin de myrtilles combat la diarrhée.*



*Né à la Saint Jean, le vin de noix.*



## Vins à l'orange

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*2 zestes d'oranges non traitées / 1 lit. de vin blanc doux / 200 g. de sucre en morceaux.*

Faire macérer ensemble les ingrédients pendant 10 jours en plaçant au frais. Remuer tous les 2 jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

Préparation : 15 minutes + 25 minutes.

*1/2 lit. d'eau-de-vie / 1 lit. de bon vin rouge / 1 orange / 1 citron / 1 bâtonnet de cannelle de 10 cm / 500 g. de sucre.*

Laver l'orange et le citron, les couper en rondelles.

Mettre les ingrédients dans un bocal, fermer hermétiquement.

5 semaines plus tard, filtrer et verser le vin dans des bouteilles.

## Apéritifs de feuilles de pêcher

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*120 feuilles de pêcher / 1 bouteille de vin rosé de Provence / 25 morceaux de sucre / 1 verre d'eau-de-vie ordinaire.*

Cueillir les feuilles de pêcher entre les 2 bonnes dames (15 août et 8 septembre), les laver et les sécher dans un linge. Les mettre dans un bocal à fermeture hermétique avec le vin et le sucre pendant 5 jours.

Filtrer le vin, ajouter l'eau-de-vie et verser dans des bouteilles.

Attendre 1 semaine avant de consommer cette liqueur.

Elle se conserve facilement.

*100 feuilles de pêcher bien propres / 1 lit. de bon vin rouge ou blanc / 33 morceaux de sucre ou 250 g. de sucre cristallisé / 1 verre d'eau-de-vie ou de kirsch / 1 paquet de sucre vanillé ou 1 gousse de vanille.*

Laisser macérer le tout ensemble dans un bocal bien fermé pendant 3 semaines. Ensuite filtrer et verser dans des bouteilles.

## Apéritif aux feuilles de pervenche

Préparation et cuisson : 25 minutes.

*2 poignées de feuilles / 1 lit. de vin blanc 13° / 100 g. de sucre.*

Cueillir de très jeunes feuilles au printemps et les faire sécher.

Mettre bouillir le vin et le sucre, y jeter les feuilles. Laisser refroidir. Filtrer. Mettre dans des bouteilles. Ne consommer qu'après avoir laissé reposer 2-3 jours.

## Vins de pissenlit

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes + 1 heure + 1 heure.

*2,500 kg. de fleurs fraîchement cueillies (sans leur calice) / 2 cuillerées à soupe de gingembre en poudre / 2 zestes d'oranges / 2 jus de citrons et 2 zestes de citrons / 2,800 kg. de cassonade (sucre roux) / 2 cuillerées à café de levure de vin (en vente dans les magasins spécialisés dans les articles vinicoles) / 10-12 lit. d'eau.*

Faire bouillir l'eau, la laisser refroidir et en arroser les fleurs de pissenlit bien propres et sèches. Attendre une journée, puis verser la macération dans une grande bassine (à confiture par exemple) ou dans une casserole émaillée. Ajouter le gingembre, les zestes des agrumes finement prélevés. Mettre bouillir sur feu doux 30 à 40 minutes.

Passer, filtrer, incorporer le sucre et le jus des citrons. Remuer jusqu'à dissolution complète du sucre, laisser refroidir. Ajouter alors la levure délayée avec un peu de jus. Couvrir avec un linge et poser dessus un couvercle. Placer dans un endroit frais pour la fermentation qui dure 48 heures.

Transvaser le liquide dans un petit fût ; boucher hermétiquement. Laisser le vin jusqu'à ce que la fermentation soit achevée, c'est-à-dire qu'il n'y ait plus de bulles à la surface (environ 2 mois).

Mettre en bouteilles. Laisser vieillir le vin de pissenlit à la cave pendant 7-8 mois avant de le consommer.

Préparation et cuisson : 30 minutes + 1 heure + 1 heure.

*10 lit. de fleurs fraîchement cueillies (un seau plein) / 10 lit. d'eau / 2,5 kg. à 3 kg. de sucre (selon goût) / 4 citrons.*

Chauffer l'eau.

Laver les fleurs, les égoutter et les ébouillanter. Les laisser infuser une nuit dans cette eau.

Le lendemain, verser dans une passoire garnie d'un linge et extraire le jus contenu dans les fleurs en tordant le tissu. Filtrer et verser dans un grand récipient qui ne s'oxyde pas. Ajouter le sucre et les citrons coupés en rondelles. Laisser reposer à découvert pendant 3 semaines et remuer de temps en temps pour faire fondre le sucre.

Le temps de macération passé, retirer les citrons et filtrer. Garder 3 mois dans une bonbonne à moitié ouverte. Filtrer à nouveau et attendre 3 mois bonbonne fermée avant de décanter.

Laisser vieillir encore quelque temps avant de consommer.

*Le vin de pissenlits commencé en avril-mai peut se boire en décembre.*

*Il se conserve au minimum 1 an à compter de la fin des opérations.*

Recette communiquée par M. le Curé BACHMANN de Wasserbourg.





*Une boisson d'un prix de revient modique, l'apéritif aux feuilles de pêcher.*



*Le vin aux pruneaux.*



## Vin aux pruneaux

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

250 g. de pruneaux (non dénoyautés) / 1 bouteille de bon vin rouge / 1 verre de cognac / 125 g. de sucre / 1 gousse de vanille fendue en deux.

Choisir des pruneaux non desséchés. Les piquer en plusieurs endroits avec une grosse aiguille. Les mettre dans un bocal avec le sucre, la vanille et le cognac. Laisser macérer pendant 15 jours en agitant le bocal occasionnellement.

Ajouter alors le vin, laisser encore reposer 8 jours. Retirer la vanille. Presser les pruneaux dans un torchon pour en exprimer le jus. Mélanger ce jus avec le vin, puis filtrer et mettre en bouteilles.

## Vin au quinquina

Préparation et cuisson : 10 minutes + 10 minutes.

1 lit. de vin rosé de Provence / 10 g. de racine de gentiane / 10 g. d'écorce de quinquina / 10 g. d'écorce sèche d'orange amère / 1 zeste de citron frais / 1 gousse de vanille / 2 dl. d'eau-de-vie / Un peu de noix de muscade râpée / 100 g. de sucre roux.

Faire dissoudre le sucre dans le vin et le verser dans un bocal. Y mettre infuser tous les ingrédients.

Après 15 jours de macération, filtrer et ajouter l'eau-de-vie. Mettre en bouteille.

## Le Maquevin ou Mac-vin

Préparation et cuisson : 45 minutes + 15 minutes.

3 lit. de moût de raisin blanc / 1/2 lit. d'eau-de-vie de marc / 100 g. de sucre / 2 g. de macis (facultatif).

Cuire le moût jusqu'à réduction d'un tiers (2 litres). Laisser refroidir. Ajouter les autres constituants de la recette, mélanger. Placer au frais.

8 jours plus tard, filtrer.

Laisser vieillir le Maquevin, il se bonifie après quelques années.

## Vin de romarin

Préparation : 10 minutes + 10 minutes.

150 g. de romarin en fleurs / 100 g. de sucre / 1 lit. de vin rouge à 12° / 1 verre de rhum.

Mettre macérer le tout ensemble dans un bocal pendant 3 jours. Filtrer et embouteiller.

## Vin de rhubarbe

Préparation : 2 heures + 2 heures.

3 lit. de jus de rhubarbe pour 4 lit. d'eau et 2,500 kg. de sucre.

Laver, éplucher, couper de jeunes tiges en tronçons.

Dans un pot en grès, les alterner par couche avec un peu de sucre (peser le sucre utilisé pour n'ajouter ensuite que le complément). Laisser macérer 2 jours, puis presser dans un linge. Mesurer le jus obtenu et le verser dans une bonbonne.

Mettre le reste du sucre nécessaire, fondre dans un peu d'eau tiédie et verser ce sirop dans la bonbonne. Protéger de la poussière et laisser fermenter 5 à 6 mois.

Après fermentation (octobre), boucher la bonbonne jusqu'en mars. Filtrer et mettre en bouteilles.

## Vin de sauge

Préparation : 10 minutes.

80 g. de sauge / 1 lit. de vin de muscat.

Laver et sécher la sauge fraîchement cueillie. La mettre infuser dans le vin pendant 8 jours.

Boire 1 verre à bordeaux de ce vin après les repas de midi et du soir.

C'est un excellent remède contre la goutte, les rhumatismes, les maux d'estomac, la nervosité.

## Vin de baies de sureau

Préparation : 1 heure + 1 heure 30 minutes + 30 minutes.

25 kg. de baies de sureau / 2,5 kg. de miel / 2,5 kg. de sucre / 25 g. de sel.

Ecraser les baies avec un pilon. Les mettre dans un tonneau avec les autres ingrédients. Laisser reposer 1 mois. Passé ce temps, soutirer le vin pour le garder dans des bouteilles bouchées.

## Vin de fleurs de sureau

Préparation : 20 minutes + 30 minutes.

5 ombelles de sureau / 5 lit. d'eau / 500 g. de sucre / 1 verre de vinaigre de vin / 1 pelure de citron.

Mettre à macérer le tout dans un grand récipient. Garder dans un endroit chaud pendant 24 heures en agitant souvent.

Filtrer, mettre en bouteilles et boucher.





*A la période des vendanges, c'est le moment de faire du maquevin.*



*Une « piquette » de grand-père, le vin de baies de sureau.*



## LES LIQUEURS



### Liqueur d'abricot

Préparation : 30 minutes.

*400 g. d'abricots dénoyautés / 10 amandes d'abricots / Quelques noyaux d'abricots (facultatif) / 1 lit. d'eau-de-vie à 45° / 150 g. de sucre cristallisé / 2 clous de girofle / 1 fragment de cannelle (bâtonnet).*

Ne pas laver les abricots avant de les dénoyauter, simplement les essuyer avec un torchon pour en enlever le duvet. Les couper en quartiers et les disposer dans un bocal.

Casser 10 noyaux, retirer les amandes. Les monder en les trempant quelques instants dans de l'eau bouillante. Les broyer. Les verser dans le bocal avec les abricots, les clous de girofle, la cannelle, le sucre, éventuellement quelques noyaux entiers et l'eau-de-vie. Fermer le récipient. Laisser reposer 10 jours en agitant tous les 2 jours.

Retirer les abricots. Passer l'eau-de-vie pour supprimer amandes, noyaux et aromates. Remettre la liqueur et les fruits dans le bocal. Laisser encore macérer 15 jours en secouant de temps en temps. Filtrer en pressant légèrement les abricots et embouteiller.

### Liqueur d'amandes de noyaux

Préparation et cuisson : 20 minutes + 25 minutes.

*40 noyaux d'abricots / 30 noyaux de pêches / 1 lit. d'eau-de-vie à 40° / 15 cl. de cognac / Sirop : 400 g. de sucre / 1/4 lit. d'eau.*

Utiliser les noyaux sans les laver ni les débarrasser des restes de pulpes. Concasser 5 noyaux de pêches et 10 noyaux d'abricots. Mettre le tout dans un bocal. Arroser avec l'eau-de-vie. Boucher et laisser macérer 2 mois dans un endroit tiède, ou si possible au soleil.

Ce laps de temps écoulé, retirer les noyaux, ajouter dans le bocal le cognac et le sucre que l'on a mis fondre dans l'eau.

Laisser reposer 2 jours. Filtrer, mettre en bouteilles et boucher. Attendre 1 mois avant de consommer.



### Liqueur à l'acacia

Préparation et cuisson : 10 minutes + 10 minutes.

*1 lit. d'alcool à 45° / 1/2 lit. d'eau / 500 g. de sucre / 500 g. de fleurs d'acacia.*

Faire bouillir 10 minutes l'eau dans laquelle on a fait dissoudre le sucre. Retirer du feu et y mettre macérer les fleurs d'acacia pendant 1 journée.

Filtrer ce sirop et y ajouter l'eau-de-vie. Mettre en bouteilles. Laisser bonifier 1 mois.

### Liqueur de zestes d'agrumes

Préparation et cuisson : 1 heure.

*1 lit. d'eau-de-vie / Le zeste de 2 oranges / Le zeste de 2 clémentines / Le zeste d'un citron / Le zeste d'un demi-pamplemousse / 400 g. de sucre / 1 dl. d'eau.*

Acheter des fruits non traités, si possible. Les laver, les essuyer, les zester avec un couteau économe pour ne garder que la partie colorée. Mettre ces zestes à macérer dans l'eau-de-vie pendant 12 jours.

Mouiller le sucre avec l'eau. Chauffer, laisser clarifier, puis tiédir. Joindre au sirop la préparation passée et filtrée.

Embouteiller. Garder 2 mois avant de servir.

### Liqueur d'ananas

Préparation : 15 minutes + 20 minutes + 15 minutes.

*1 ananas bien mûr / 1 lit. d'eau-de-vie / 1/4 lit. de sirop de sucre de canne.*

Eplucher et couper l'ananas en dés. Le faire macérer dans un bocal contenant l'eau-de-vie.

Au bout de 10 jours, verser le tout dans un tamis garni d'un torchon et exprimer le jus.

Filtrer, remettre dans le bocal avec le sirop en mélangeant.

Filtrer encore une fois 2 jours plus tard.

Verser la liqueur dans des bouteilles et la consommer après l'avoir conservée 1 mois.





*Un digestif des grands jours, la liqueur d'abricot.*

## Liqueur d'angélique

Préparation et cuisson : 45 minutes.

*100 g. de graines d'angélique / 300 g. de tiges d'angélique / 1/2 gousse de vanille / 1 clou de girofle / 1 petit fragment de bâton de cannelle / 1 lit. d'eau-de-vie.*

*Sirop : 400 g. de sucre / 1 verre d'eau.*

Faire macérer les tiges tronçonnées, les graines d'angélique, ainsi que les épices, pendant 1 mois, dans l'eau-de-vie.

Passer en exprimant, puis filtrer. Mêler le sirop tiédi à la macération. Après cela, garder 1 mois en bouteilles avant de consommer.

## Liqueurs d'anis

Préparation et cuisson : 20 minutes.

*1 kg. de sucre en morceaux / 1 lit. 1/4 d'eau / 1 lit. d'alcool blanc de fruits / 20 gouttes d'extrait d'anis.*

Faire dissoudre le sucre dans l'eau bouillante. Y ajouter à froid l'alcool et l'extrait d'anis. Laisser reposer en couvrant pendant 1 nuit. Filtrer, mettre en bouteilles et boucher.

*Si on le désire on peut augmenter la dose d'extrait d'anis.*

Préparation : 30 minutes.

*10 g. d'anis en grains / 1 lit. d'eau-de-vie à 45° / 1 petit morceau de cannelle / 3 clous de girofle / 200 g. de sucre.*

Mettre macérer le tout ensemble dans un bocal fermé pendant 15 jours. Agiter de temps en temps, puis filtrer et verser la liqueur dans des bouteilles.

## Anisette

Préparation et cuisson : 30 minutes.

*50 g. d'anis / 1 bâton de cannelle / 2 g. de macis broyé / 25 g. de graines de coriandre / 2 clous de girofle / 1 zeste d'orange / 1 lit. d'alcool / Sirop : 1,200 kg. de sucre / 1 lit. d'eau.*

Mettre tous les aromates et le zeste d'orange dans un bocal rempli d'alcool. Fermer et secouer de temps à autre.

Après 1 mois de macération, passer et filtrer.

Faire un sirop. Lorsqu'il est refroidi, mélanger les 2 préparations.

Ne consommer l'anisette qu'après l'avoir laissée reposer 4 semaines dans des bouteilles.



## Liqueur d'aspérule

Préparation : 25 minutes.

*1 poignée d'aspérule / 450 g. de sucre candi / 1 lit. d'eau-de-vie.*

Cueillir les aspérules en début de floraison (en mai). Les laver, les égoutter, les mettre dans un bocal avec le sucre et l'eau-de-vie. Laisser infuser un mois en agitant de temps en temps. Filtrer et mettre en bouteilles.

## Liqueur de bouillon blanc

Préparation et cuisson : 25 minutes.

*Fleurs de bouillon blanc / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 250 g. de sucre / 1/2 lit. d'eau.*

Dans un bocal d'un litre, à fermeture hermétique, verser l'eau-de-vie.

Ajouter les fleurs de bouillon blanc nécessaires pour remplir le bocal (il en faut une quantité considérable !). Presser les fleurs pour que l'alcool remonte à la surface. Laisser imprégner 20 jours. Filtrer à travers un linge.

Faire un sirop avec le sucre et l'eau.

L'ajouter refroidi à l'alcool. Mettre en bouteilles. Fermer.



## Liqueurs de café

Préparation : 20 minutes.

*120 g. de café en grains / 1 lit. d'eau-de-vie à 45° / 1 gousse de vanille / 30 morceaux de sucre.*

Mettre les grains de café et la gousse de vanille fendue en deux dans un bocal. Couvrir avec l'eau-de-vie. Laisser macérer 3 mois, récipient fermé.

Passer l'eau-de-vie, y verser le sucre. Attendre encore quelques jours pour laisser fondre le sucre, puis filtrer et mettre en bouteilles.

### Variante :

Concasser légèrement les grains de café. Les chauffer un peu dans une casserole, puis les mettre dans un bocal avec l'eau-de-vie, le sucre et la gousse de vanille.

Fermer le bocal et secouer une fois par jour (pendant 1 semaine). Filtrer et mettre en bouteilles. Attendre 15 jours avant de déguster.



*Avec des grains venus du Brésil, la liqueur de café.*



## Liqueur de carvi

Préparation et cuisson : 10 minutes + 20 minutes.

*60 graines de carvi / 1 lit. d'eau-de-vie / 3 dl. d'eau / 350 g. de sucre candi.*

Faire macérer les graines de carvi dans l'eau-de-vie, pendant 15 jours dans un endroit tiède. Filtrer et ajouter un sirop préparé avec l'eau et le sucre candi. Laisser reposer encore quelque temps avant de consommer.

## Liqueurs de cassis

Préparation et cuisson : 20 minutes + 20 minutes.

*500 g. de cassis / 1/2 lit. d'eau-de-vie à 40° / 1 verre d'eau / 125 g. de sucre.*

Egrapper les cassis, les ébarber, les mettre dans un bocal.

Préparer un sirop de sucre, le laisser refroidir et le mélanger à l'alcool. Verser sur les fruits et fermer le bocal.

Attendre 3 mois avant de filtrer et de consommer.

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

*750 g. de cassis / 1 bol de framboises / 1 lit. d'alcool / 500 g. de sucre / 2 clous de girofle.*

Déposer les fruits lavés et égouttés dans un grand bocal contenant l'alcool, le fermer et laisser reposer 2 mois. Ajouter alors le sucre et les clous de girofle. Laisser encore macérer quelque temps pour faire fondre le sucre en secouant le récipient quotidiennement. Filtrer jusqu'à ce que la liqueur soit clarifiée. Embouteiller.

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*150 g. de cassis / 150 g. de cerises dénoyautées / 150 g. de groseilles rouges / 150 g. de framboises / 1/2 lit. d'alcool de fruits à 45° / 500 g. de sucre / 1/2 lit. d'eau.*

Passer les fruits au mixer. Les mettre au fond d'un récipient en terre. Chauffer l'eau avec le sucre. Verser le sirop brûlant sur les fruits. Recouvrir d'un couvercle et laisser fermenter 12 jours à la cave.

Exprimer le jus à travers un linge. Filtrer. Ajouter l'alcool. Si besoin est, filtrer encore une fois le lendemain. Mettre en bouteilles, laisser affiner 8 jours.

Se conserve 1 an.



## Crème de cassis

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de cassis / 1 poignée de feuilles de cassis / 1 lit. de vin rouge d'Algérie Mascara 13° / 1 petit verre d'alcool à 90° (s'achète en pharmacie) / 750 g. de sucre par lit. de jus.*

Ecraser les cassis, ajouter les feuilles. Mettre le tout à macérer avec le vin pendant 5-6 jours en plaçant au frais. Remuer de temps en temps.

Passer le mélange à travers un linge. Porter le jus et le sucre mélangés, à ébullition, retirer du feu au 1<sup>er</sup> bouillon.

Laisser refroidir et ajouter l'alcool nécessaire.



## Liqueur de cerise

Préparation : 30 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de cerises noires / 1 lit. d'eau-de-vie / 350 g. de sucre.*

Dénoyer les cerises, les écraser, concasser la moitié des noyaux. Mettre le tout dans un bocal, couvrir avec l'eau-de-vie, fermer. Laisser macérer 1 mois.

Passer alors en pressant les fruits, ajouter le sucre au jus recueilli, le remettre dans le bocal. Attendre quelques jours que le sucre ait fondu, puis décanté et embouteiller.

## Guignolet

Préparation : 30 minutes.

*500 g. de cerises noires / 500 g. de guignes / 500 g. de griottes / 100 g. de framboises / 1,5 lit. d'eau-de-vie à 45° / 200 g. de sucre semoule / 1 petit morceau de cannelle.*

Dénoyer les cerises noires et les guignes. Y mélanger les griottes et les framboises. Ecraser le tout ensemble. Verser dans un grand bocal avec l'eau-de-vie, le sucre et la cannelle. Laisser macérer à découvert pendant 1 semaine. Fermer alors le récipient. Au bout d'1 mois filtrer et mettre la liqueur en bouteilles.

## Cherry

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

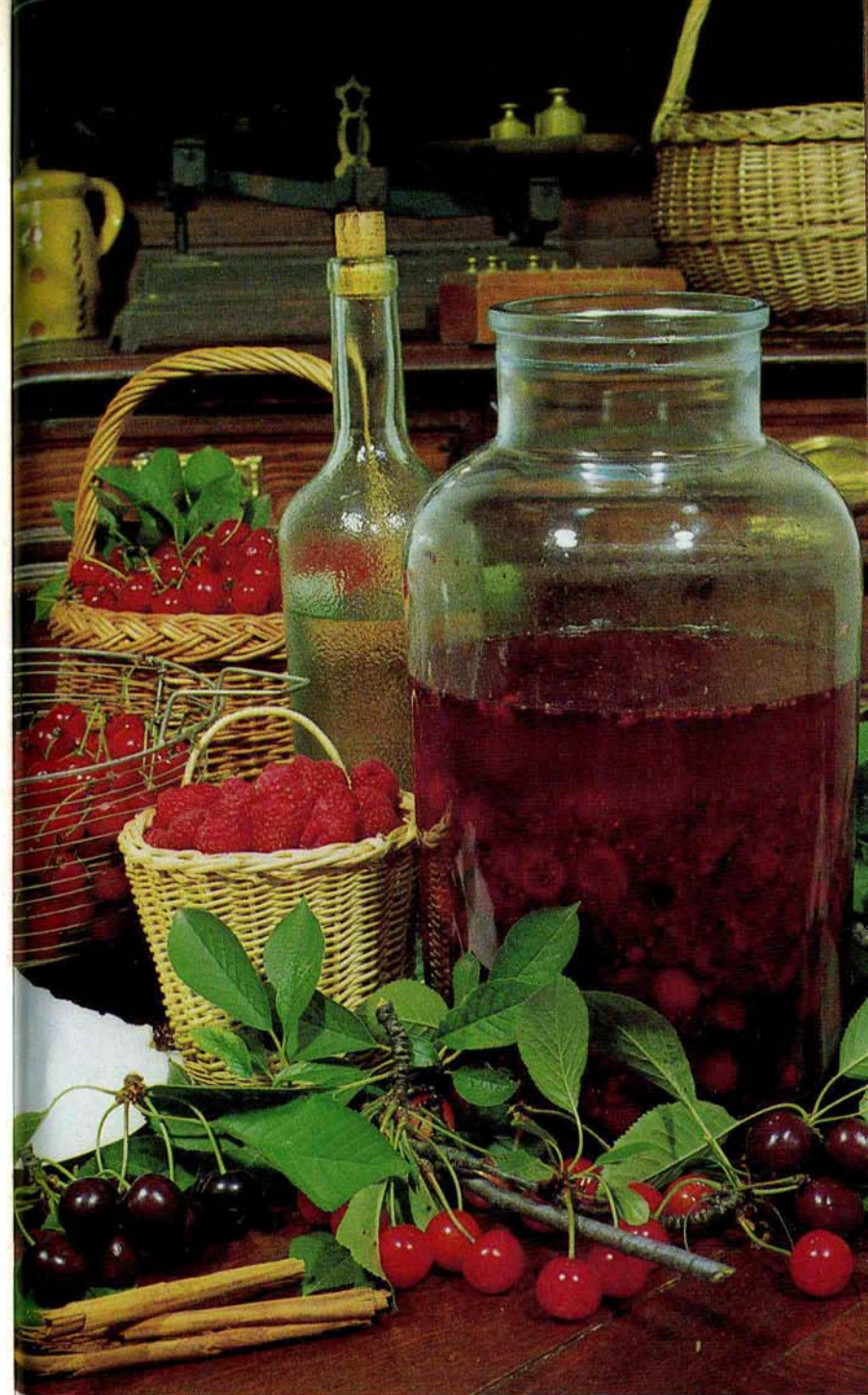
*1/2 lit. d'eau-de-vie à 40° / 1/4 de lit. de kirsch / 100 g. de cerises aigres / 100 g. de cerises noires / 1 poignée de framboises / 1 morceau de bâton de cannelle / 1 clou de girofle / 1/2 lit. d'eau / 500 g. de sucre.*

Ecraser les fruits grossièrement en cassant en même temps les noyaux.

Ajouter l'eau-de-vie et les épices à cette purée et faire cuire la préparation à petit feu jusqu'à ébullition. Verser dans un bocal à conserves. Laisser refroidir. Fermer hermétiquement et mettre à macérer un mois.

Chauffer l'eau et le sucre pendant 2 minutes ; laisser refroidir ce sirop. Recueillir l'alcool fruité en filtrant. Mélanger celui-ci avec le kirsch et le sirop.

Garder en bouteilles bouchées.



*Le guignolet, une liqueur qui excelle par le goût et la douceur.*



## Liqueur de coing

Préparation et cuisson : 45 minutes + 45 minutes.

*1/2 lit. de jus de coing / 175 g. de sucre / Un peu d'eau / 2/3 de lit. d'eau-de-vie / 5 amandes amères émondées.*

Frotter les coings, les râper sans les peler. Laisser reposer la purée 1 nuit. En exprimer alors le jus à travers un torchon fin. Le mettre cuire 1/4 d'heure.

Préparer un sirop avec très peu d'eau et le sucre. Quand il est refroidi ajouter l'eau-de-vie ainsi que le jus de coing également froid. Verser dans un bocal avec les amandes. Placer dans un endroit tempéré pendant 6 semaines en secouant de temps en temps. Filtrer, mettre en bouteilles.

## Liqueur de clémentine

Préparation et cuisson : 20 minutes + 20 minutes.

*4 clémentines / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 250 g. de sucre / 1/8 lit. d'eau.*

Laver les clémentines, les peler avec un couteau économe. Mettre dans un bocal à fermeture hermétique les zestes et l'alcool. Laisser macérer 1 mois.

Passer la préparation. Y ajouter le sucre dilué dans l'eau portée à ébullition. Attendre 4 jours pour mettre en flacons.

## Liqueur de cumin

Préparation : 15 minutes + 15 minutes.

*70 g. de graines de cumin / 1 lit. d'eau-de-vie / 250 g. de sucre candi.*

Concasser le sucre candi. Le mettre dans un bocal avec les graines de cumin. Arroser avec l'eau-de-vie. Laisser reposer dans un endroit tiède pendant 15 jours. Filtrer, embouteiller et boucher.

## Liqueur d'estragon

Préparation et cuisson : 15 minutes + 20 minutes.

*40 g. d'estragon frais / 8 dl. d'eau-de-vie à 45° / 400 g. de sucre / 1 paquet de sucre vanillé / 1 verre d'eau.*

Laver les branches d'estragon et les sécher dans un papier absorbant. Les faire infuser dans l'eau-de-vie pendant 48 heures.

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. L'ajouter à l'eau-de-vie passée. Ajouter aussi le sucre vanillé. Attendre 15 jours avant de déguster.



*La liqueur d'estragon. Bon nombre d'herbes permettent la réalisation de liqueur.*



## Liqueur d'églandine

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de fruits d'églandier bien mûres / 1 lit. d'alcool de fruits / Sirop : 1,5 lit. d'eau / 500 g. de sucre.*

Laver, enlever le petit chapeau noir des baies. Les broyer.

Mettre la purée dans un bocal et l'arroser d'alcool. Fermer le récipient et placer dans un endroit tempéré. Laisser macérer 15 jours en secouant occasionnellement. Filtrer la préparation.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Mélanger celui-ci à l'alcool fruité et mettre en bouteilles. Bien boucher et garder au frais.

## Liqueurs de fraise

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de fraises / 500 g. de sucre / 1 lit. d'eau-de-vie de fruits / 1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre.*

Laver et équeuter les fraises. Les sécher délicatement dans un papier absorbant. Verser les fruits dans un bocal et les laisser macérer dans l'eau-de-vie pendant 4 semaines. Recueillir alors les fraises et les réduire en purée. Remettre celle-ci dans l'eau-de-vie en ajoutant la girofle et le sucre. Attendre 3 semaines pour filtrer. Mettre en bouteilles et laisser vieillir quelques semaines.

Préparation : 15 minutes + 20 minutes.

*500 g. de fraises / 250 g. de sucre candi / 3/4 lit. d'arak.*

Laver et équeuter les fraises. Les laisser bien égoutter, puis les mettre dans un bocal. Poser au-dessus le sucre candi. Ajouter l'alcool et fermer le récipient. Laisser macérer pendant 3 mois en plaçant le bocal le plus souvent au soleil ou à défaut dans un endroit tiède. Filtrer et embouteiller.

## Liqueur de fraise des bois

Préparation et cuisson : 20 minutes + 20 minutes.

*1 kg. de fraises des bois / 600 g. de sucre / 1/4 lit. d'eau / 1 lit. d'alcool de fruits.*

Laver et mettre égoutter les fraises. Faire bouillir l'eau avec le sucre. Verser le sirop refroidi sur les fraises dans un bocal. Le fermer, laisser macérer 1 mois, agiter de temps en temps.

Passé cette période, filtrer la préparation, en pressant les fruits et ajouter l'alcool. Filtrer, mettre en bouteilles. Ne consommer qu'après plusieurs mois.



*Pour faciliter la digestion, la liqueur de fraise.*



## Ratafias aux fruits rouges

Préparation : 30 minutes + 30 minutes.

*500 g. de cerises / 500 g. de framboises / 250 g. de groseilles / 1/4 lit. d'alcool à 90° / 250 g. de sucre semoule / 1 gousse de vanille / 1 étoile d'anis.*

Laver, équeuter les fruits, dénoyauter les cerises. Passer le tout au mixer, extraire le jus en pressant dans un torchon.

Verser ce jus dans un bocal, ajouter l'alcool, le sucre, la gousse de vanille et l'anis étoilé. Fermer le bocal et laisser reposer 4 semaines à température ambiante. Filtrer le jus, le mettre en bouteilles. Ce ratafia se conserve 1 an.

## Liqueurs de framboise

Préparation et cuisson : 10 minutes + 30 minutes.

*500 g. de framboises / 1 lit. d'eau-de-vie / Sirop : 350 g. de sucre cristallisé / 4 verres d'eau.*

Mettre les framboises bien propres dans un bocal avec l'eau-de-vie. Après 1 mois de macération filtrer la préparation. Préparer un sirop, l'écumer, le laisser refroidir, l'ajouter à l'alcool. Verser en bouteilles, fermer. Cette liqueur peut être consommée après 2-3 jours de repos.

Préparation et cuisson : 10 minutes + 30 minutes.

*1 kg. de framboises / 1 lit. d'alcool à 45° / 2 verres à liqueur de cognac / Sirop : 400 g. de sucre / 3 verres d'eau.*

Déposer les framboises dans un bocal, ajouter l'alcool. Laisser macérer 2 mois à couvert.

Après ce temps, passer le tout à travers un tamis.

Préparer un sirop, le faire bouillir 2 minutes. Y ajouter à froid l'alcool aux framboises et le cognac. Mettre en bouteilles.

## Liqueur de génépi

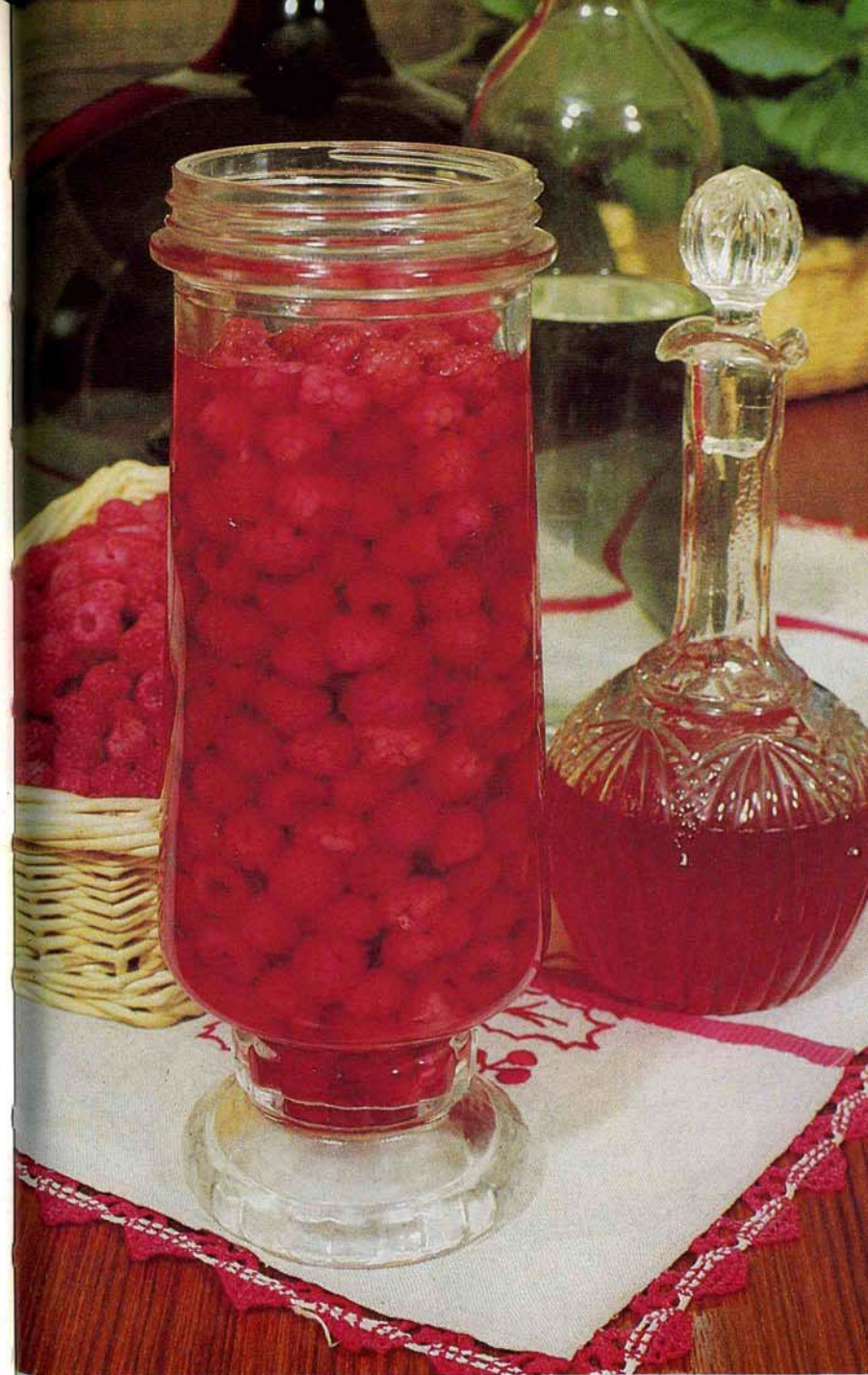
Préparation et cuisson : 30 minutes.

*1 lit. d'alcool à 40° / 50 g. de génépi / Sirop : 450 g. de sucre, 1/4 lit. d'eau.*

Faire macérer le génépi dans l'alcool pendant 20 jours. Filtrer.

Porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser refroidir et l'ajouter au jus de macération.

Mettre en bouteilles.



*La liqueur de framboise, pour mériter l'éloge des invités.*





*Macérant dans l'eau-de-vie, les pétales de jasmin.*

## Liqueur de baies de genièvre

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*1 lit. d'eau-de-vie / 100 g. de baies de genièvre / 400 g. de sucre / 1 verre 1/2 d'eau.*

Laver et écraser les baies de genièvre dans un mortier. Mettre la pâte avec 1 verre d'eau dans une casserole.

Cuire pendant 3 minutes, puis verser dans un bocal en ajoutant l'eau-de-vie. Bien mélanger, boucher. Laisser ainsi 1 semaine.

Exprimer la macération à travers un torchon. Y ajouter un sirop de sucre clarifié (1/2 verre d'eau et le sucre). Après 24 heures de repos, filtrer et embouteiller.

## Liqueur de groseille

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

*500 g. de groseilles / 1/2 lit. d'alcool pur (en vente en droguerie) / 350 g. de sucre / 15 cl. d'eau.*

Egrapper les groseilles, les laver et bien les sécher en les étalant sur un torchon.

Les mettre dans un bocal à conserves et les recouvrir d'alcool. Laisser macérer 2 mois, bocal fermé.

Filtrer la préparation à travers une mousseline. Eviter de presser les baies pour que la liqueur reste claire.

Faire bouillir eau et sucre et laisser mijoter ce sirop doucement 10 minutes pour faire épaissir.

Après refroidissement, mélanger le sirop avec l'alcool fruité. Verser en bouteilles et boucher.

## Liqueur de jasmin

Préparation et cuisson : 10 minutes + 20 minutes.

*125 g. de fleurs fraîches de jasmin / 1 lit. d'eau-de-vie / Sirop : 500 g. de sucre / 1/4 lit. d'eau.*

Effeuiller les fleurs pour ne garder que les pétales. Les mettre à macérer couvert d'eau-de-vie dans un bocal. Fermer hermétiquement. 2 heures après, préparer le sirop en chauffant l'eau avec le sucre. Le verser tiède dans la macération. Laisser reposer 2 heures en remuant souvent. Passer la liqueur, la filtrer et la mettre en flacons. Boucher et attendre 6 semaines avant de consommer.





*Un digestif spécial, la liqueur de lait.*



*De grandes fleurs à l'aspect tropical pour réaliser la liqueur de magnolia.*



## Liqueur de lait

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*1/2 lit. de lait frais / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 1 zeste de citron / 1/2 gousse de vanille / 2 dl. de sucre de canne.*

Verser le tout dans un récipient. Couvrir. Laisser reposer 10 jours au frais.

Filtrer, mettre en bouteilles. Servir frais après quelques jours.

## « Chartreuse »

Préparation : 15 minutes + 20 minutes.

*1/4 lit. de lait / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 1 gousse de vanille / 1 tranche de citron / 10 amandes amères écrasées / 1 petite pincée de safran / 250 g. de sucre.*

Mettre macérer le tout ensemble dans un bocal pendant 20 jours. Remuer 1 fois par jour. Filtrer.



## Liqueur de magnolia

Préparation : 15 minutes + 15 minutes.

*1 fleur de magnolia fraîchement cueillie / 3/4 lit. de bon vin rouge / 4 dl. d'eau-de-vie blanche / 350 g. de sucre / 1 gousse de vanille.*

Découper les pétales de la fleur en lamelles. Les mettre dans un bocal avec la vanille fendue en deux et le sucre. Arroser de vin, ajouter l'eau-de-vie. Remuer et fermer le bocal. Déposer 10 jours dans un endroit frais.

Remuer 2 fois par jour.

Après 10 jours de macération, passer en exprimant, puis filtrer et embouteiller.

Ne pas consommer au-delà d'un an.

## Liqueur de mandarine

Préparation et cuisson : 25 minutes + 15 minutes.

*4 mandarines / 1/2 lit. de rhum / 125 g. de sucre / Un peu d'eau.*

Laver les mandarines, prélever les zestes à l'aide d'un couteau éplucheur.

Presser leur jus. Le verser dans un bocal avec les zestes et le rhum. Fermer, laisser macérer 1 mois.

Passé ce temps filtrer la préparation. Mettre fondre le sucre dans un peu d'eau. Le mélanger à l'alcool de mandarines.

Verser en bouteilles. Attendre 15 jours avant de déguster.

## Mandarin

Préparation : 20 minutes + 15 minutes.

*2 zestes de mandarines / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 175 g. de sucre.*

Enlever soigneusement les zestes des mandarines en éliminant le blanc qui est amer. Couper les zestes en minces lamelles. Les mettre dans un bocal avec le sucre et l'eau-de-vie. Fermer le récipient. Laisser macérer 3 semaines en agitant le bocal quotidiennement.

Filtrer et verser en bouteilles.

## Liqueur de mélisse

Préparation et cuisson : 5 minutes + 10 minutes.

*1 lit. d'alcool de fruits à 45° / 100 g. de feuilles de mélisse / 1 zeste de citron / 1 clou de girofle / 30 g. de feuilles de menthe / Sirop : 300 g. de sucre, 2 dl. d'eau bouillante.*

Mettre macérer tous les ingrédients, avec le zeste râpé du citron dans l'alcool.

Après 15 jours, filtrer et mélanger avec le sirop. Mettre en bouteilles.

## Liqueur de menthe

Préparation et cuisson : 10 minutes + 20 minutes.

*1 grosse poignée de menthe fraîche + 2 branches 15 jours après / 3/4 lit. d'eau-de-vie à 45° / 3 cl. d'alcool de menthe / Sirop : 500 g. de sucre / 3 verres d'eau.*

Laver, sécher et mettre les feuilles dans un bocal. Les faire infuser dans l'eau-de-vie pendant 15 jours.

Après ce temps, filtrer la préparation, ajouter un sirop de sucre refroidi et l'alcool de menthe. Mettre deux branches de menthe fraîches dans une carafe, verser la liqueur dessus et boucher.

## Crème de menthe

Préparation et cuisson : 10 minutes + 20 minutes.

*250 g. de feuilles de menthe / 1 lit. d'eau-de-vie / Sirop : 1 kg. de sucre / 1/2 lit. d'eau.*

Immerger les feuilles de menthe lavées et séchées dans un bocal contenant l'eau-de-vie. Fermer hermétiquement. Laisser macérer 1 semaine.

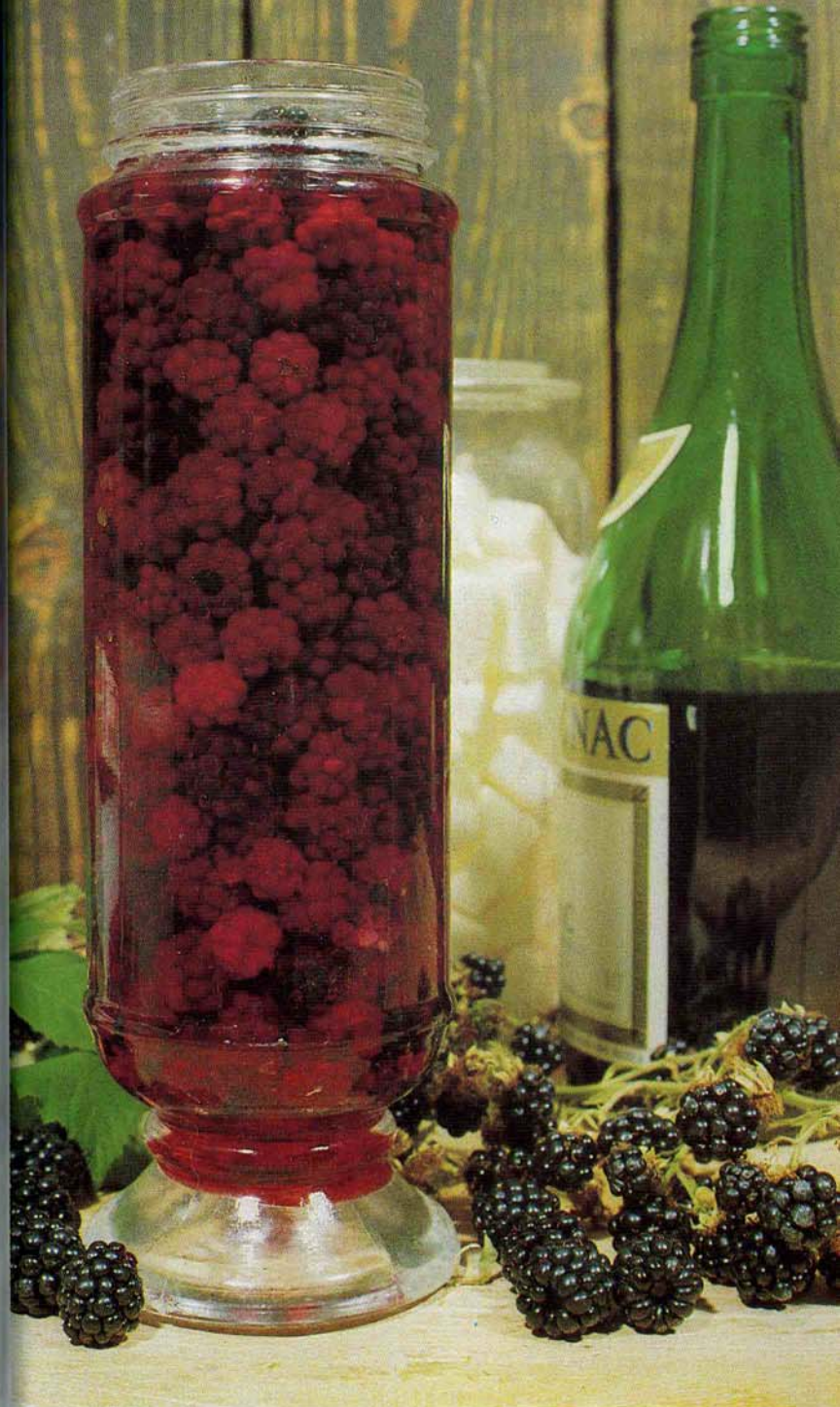
Amener à ébullition l'eau et le sucre. Ecumer et laisser refroidir.

Mélanger le sirop et l'alcool de macération des feuilles de menthe. Filtrer, verser dans des bouteilles et boucher.





*La liqueur de menthe.*



*Une liqueur de mûre.*



## Liqueur de merise ou griotte

Préparation : 20 minutes + 20 minutes.

500 g. de merises ou de griottes / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 175 g. de sucre.

Concasser les fruits et les noyaux. Couvrir d'eau-de-vie et laisser macérer pendant un mois. Passer avec un tamis garni d'un linge. Tasser avec un pilon. Ajouter le sucre au jus recueilli dans un bocal et laisser reposer en secouant de temps à autre. Lorsque le sucre aura fondu, filtrer la liqueur et la mettre en bouteilles.

## Liqueurs de mûre



Préparation et cuisson : 15 minutes + 20 minutes.

1 kg. de mûres / 1 lit. de cognac / 500 g. de sucre en morceaux / 4 verres d'eau.

Dans un bocal mettre les fruits bien propres et secs, recouvrir de cognac. Boucher et laisser macérer au soleil pendant 20 jours.

Filtrer la préparation avec un tamis posé sur une terrine.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et l'additionner tiède au cognac fruité.

Mettre en bouteilles bouchées et laisser la liqueur s'affiner 3 mois.

9 dl. d'eau-de-vie / 800 g. de mûres / 500 g. de sucre / 1 dl. de cognac.

Choisir des baies bien mûres. Les rincer à travers une passoire et les mettre à égoutter, puis les écraser. Verser la purée de fruits dans un bocal et y mêler le sucre. Laisser reposer 2 heures en remuant plusieurs fois. Ajouter l'alcool, mélanger, fermer le bocal.

Après 8 à 9 semaines passer et filtrer 2 fois la liqueur.

Ajouter le cognac, mettre en bouteilles. Servir 2 mois plus tard.

## Liqueur de mûres à l'arak

Préparation et cuisson : 1 heure.

500 g. de mûres ou myrtilles / 1 lit. d'arak\* / Sirop : 500 g. de sucre morceaux / 4 verres d'eau.

Ecraser les fruits bien lavés avec un pilon. Les mettre dans un récipient en terre. Verser l'arak par-dessus, couvrir et laisser macérer trois semaines.

Recueillir le jus à travers un torchon. Préparer un sirop avec le sucre et l'eau. Lorsqu'il est tiède le mélanger à l'alcool fruité.

Verser dans des bouteilles. Fermer hermétiquement et consommer après trois mois.

\* Il s'agit d'une liqueur spiritueuse tirée du riz fermenté.

## Liqueur de mûre

Préparation : 30 minutes.

500 g. de mûres / 500 g. de sucre / 1/2 lit. d'alcool à 90° / 1/2 lit. de lait.

Mettre tous les éléments dans un grand bocal, fermer hermétiquement. Laisser macérer 12 jours en remuant matin et soir.

Filtrer et mettre en bouteilles.

## Ratafia de myrtilles

Préparation et cuisson : 20 minutes + 30 minutes.

1 kg. de myrtilles / 1 lit. d'alcool à 80° / Sirop : 1 kg. de sucre / 7 dl. d'eau.

Laver et laisser égoutter les myrtilles. Les écraser avec un pilon. Verser la purée dans un bocal, ajouter l'alcool.

Après 2 mois de macération, filtrer. Préparer le sirop et le laisser refroidir. Y mélanger le jus alcoolisé et mettre en flacons.

## Liqueur de myrtille

Préparation et cuisson : 10 minutes + 30 minutes.

500 g. de myrtilles / 1 lit. d'eau-de-vie / 1 bout de bâtonnet de cannelle / Sirop : 375 g. de sucre / 1/4 lit. d'eau.

Laver les myrtilles et les égoutter. Les faire macérer avec la cannelle dans l'eau-de-vie pendant 1 mois.

Passé ce temps faire un sirop de sucre. Filtrer l'alcool et mélanger celui-ci avec le sirop. Verser dans des bouteilles et boucher.

## Liqueur aux noyaux de nêfles

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

350 g. de noyaux de nêfles / 1 lit. d'eau-de-vie / 1 zeste d'orange / 200 g. de sucre / 1 verre à liqueur de cognac.

Mettre les noyaux de nêfles, l'eau-de-vie, le sucre et le zeste d'orange à macérer dans un bocal. Fermer le bocal et l'exposer au soleil pendant 5 semaines en secouant souvent.

Filtrer, ajouter le cognac. Laisser encore reposer 1 mois, puis filtrer à nouveau et mettre en bouteilles.



2

## Liqueur de noisette

Préparation et cuisson : 30 minutes + 30 minutes.

200 g. de noisettes / 1/2 lit. d'alcool à 45° / 400 g. de sucre / 1/2 gousse de vanille / 1/2 lit. d'eau.

Décortiquer les noisettes. Les faire légèrement griller au four, puis les broyer moyennement. Les mettre dans un bocal rincé à l'eau chaude, verser par-dessus l'eau bouillante et laisser refroidir.

Ajouter ensuite l'alcool et la vanille. Laisser macérer, bocal fermé, pendant 10 jours.

Filtrer, ajouter le sucre, mélanger. Remettre la liqueur dans le bocal. Laisser encore reposer 2-3 jours en remuant jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Mettre en bouteilles.

## Alcool aux noix

Préparation : 15 minutes + 20 minutes.

20 noix vertes / 1 lit. d'eau-de-vie / 3 g. de cannelle en bâton / 1 clou de girofle.

Ramasser les noix avant la Saint-Jean (le 24 juin). Les couper menu. Mettre tous les ingrédients dans un bocal et le fermer. L'exposer pendant 6 semaines au soleil avant de filtrer. Conserver dans des flacons bien bouchés.

## Liqueur de noix

Préparation et cuisson : 15 minutes + 25 minutes.

25 noix vertes ramassées à la Saint-Jean (24 juin) / 1/2 lit. d'eau-de-vie de fruits / 700 g. de sucre candi / 3 clous de girofle / 1 morceau de bâton de cannelle / 4 dl. d'eau / le zeste d'1 citron.

Dans un bocal à large col, mettre les noix coupées en 4. Ajouter les autres ingrédients sauf l'eau. Fermer le bocal et laisser reposer 40 jours en agitant de temps en temps.

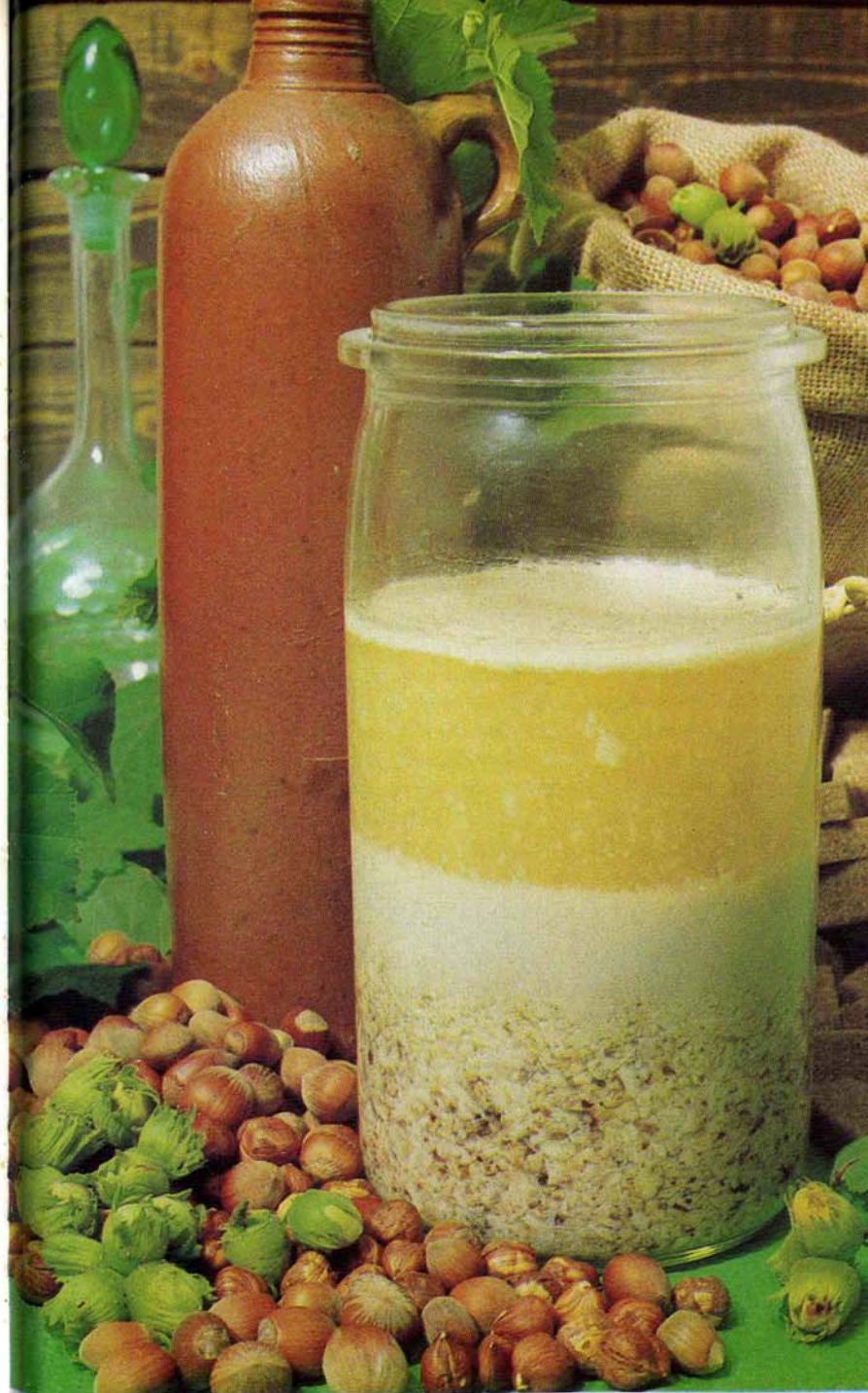
Ensuite, filtrer la préparation, ajouter l'eau bouillie refroidie et mettre en bouteilles. Attendre 6 semaines avant de déguster.

## « Avocat » ou liqueur aux œufs

Préparation : 20 minutes.

8 jaunes d'œufs / 350 g. de sucre semoule / 2 sachets de sucre vanillé / 3 petites boîtes de lait condensé / 1/4 lit. d'eau-de-vie à 45° / 5 cl. d'eau bouillie froide.

Battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer le lait, l'eau-de-vie, puis l'eau. Laisser reposer 6 jours avant de déguster.



Un petit goût d'arrière-saison, pour la liqueur de noisette.



## Liqueur de fleur d'oranger

Préparation et cuisson : 45 minutes.

100 g. de fleurs d'oranger fraîches / 1 lit. d'alcool / 500 g. de sucre / 2 verres d'eau.

Cueillir les fleurs le matin. Les effeuiller afin de ne garder que les pétales. Les faire infuser 1/2 heure dans l'alcool. Pendant ce temps chauffer eau et sucre.

Mélanger le sirop tiédi avec la macération filtrée. Servir après 4-5 semaines de conservation en bouteilles.

## Liqueurs à l'orange

Préparation : 30 minutes + 30 minutes.

5 écorces d'oranges / 1 lit. de rhum / 1/4 lit. de sirop de canne

Brosser et laver les oranges, bien les essuyer avec un papier absorbant. Prélever les pelures. Les faire sécher à four très doux, porte entrouverte. Lorsqu'elles sont devenues friables, les poser dans un bocal, ajouter le rhum. Fermer le récipient et le laisser dans un endroit tiède pendant 2 mois.

Filtrer alors la préparation, la reverser dans le bocal, ajouter le sirop. Mélanger et reboucher. Laisser encore macérer pendant 6 semaines, filtrer à nouveau avant de mettre en flacons.

1/2 lit. d'eau-de-vie de fruits / 1 zeste d'orange / 1 zeste de citron / 5 cl. d'eau de fleurs d'oranger / 1 bâtonnet de cannelle / 2 clous de girofle / 1/2 jus d'orange / 300 g. de sucre en morceaux.

Prélever les zestes d'une orange et d'un citron à l'aide d'un couteau éplucheur. Mettre dans un bocal les zestes, l'eau de fleur d'oranger, les aromates, le jus d'orange, l'eau-de-vie. Placer le bocal au soleil, laisser macérer 3 mois.

Filtrer, remettre le liquide dans le bocal, ajouter le sucre. Laisser dissoudre celui-ci en remuant de temps en temps. Garder la liqueur dans des bouteilles fermées.

## Liqueur « 44 »

Préparation : 15 minutes + 15 minutes.

1 grosse orange / 44 grains de café (facultatif) / 1 lit. d'eau-de-vie / 44 morceaux de sucre.

Laver soigneusement l'orange. La piquer tout autour avec une aiguille à tricoter. Introduire les grains de café dans les trous pratiqués. Déposer l'orange dans un bocal, y verser l'eau-de-vie et le sucre. Laisser macérer 44 jours. Filtrer et verser dans des bouteilles.

## Liqueur de pêche

Préparation et cuisson : 1 heure + 30 minutes.

1 kg. de pêches de vignes bien mûres / 1 lit. d'eau-de-vie blanche / 350 g. de sucre / Un peu d'eau / Un fragment d'écorce de cannelle / 1 badiane (étoile d'anis).

Laver et dénoyauter les pêches. Les passer au mixer, puis les presser dans un torchon pour en extraire le jus.

Verser celui-ci dans un récipient en terre, ajouter l'eau-de-vie, la cannelle et la badiane. Couvrir, laisser reposer 3 semaines.

Chauffer un peu d'eau avec le sucre. Quand le sirop est refroidi, le mélanger avec l'eau-de-vie de macération.

Filtrer le lendemain. Laisser affiner 2 mois.

## Liqueurs de poire

Préparation : 10 minutes + 10 minutes.

1 grosse poire William bien mûre / 1 lit. d'eau-de-vie à 40° / 1 verre d'eau-de-vie de poire / 300 g. de sucre.

Choisir un bocal à large embouchure que l'on pourra fermer. Y mettre la poire et l'eau-de-vie ordinaire. Placer le bocal pendant 1 mois le plus souvent possible au soleil.

Ajouter le sucre. Laisser reposer jusqu'à dissolution complète de celui-ci (environ 3 mois). Adjoindre alors l'eau-de-vie de poire.

La liqueur est prête à la consommation.

Préparation : 45 minutes + 30 minutes.

3/4 lit. d'eau-de-vie par 1/2 lit. de jus de poires / 350 g. de sucre candi / 1 clou de girofle.

Utiliser des poires bien mûres et juteuses. Les couper en quartiers et en enlever cœurs et trognons. Réduire les fruits en purée et en récupérer le jus. Verser tous les éléments de la recette dans un bocal, laisser macérer 6 semaines. Filtrer et mettre en bouteilles.

## Liqueur de prune

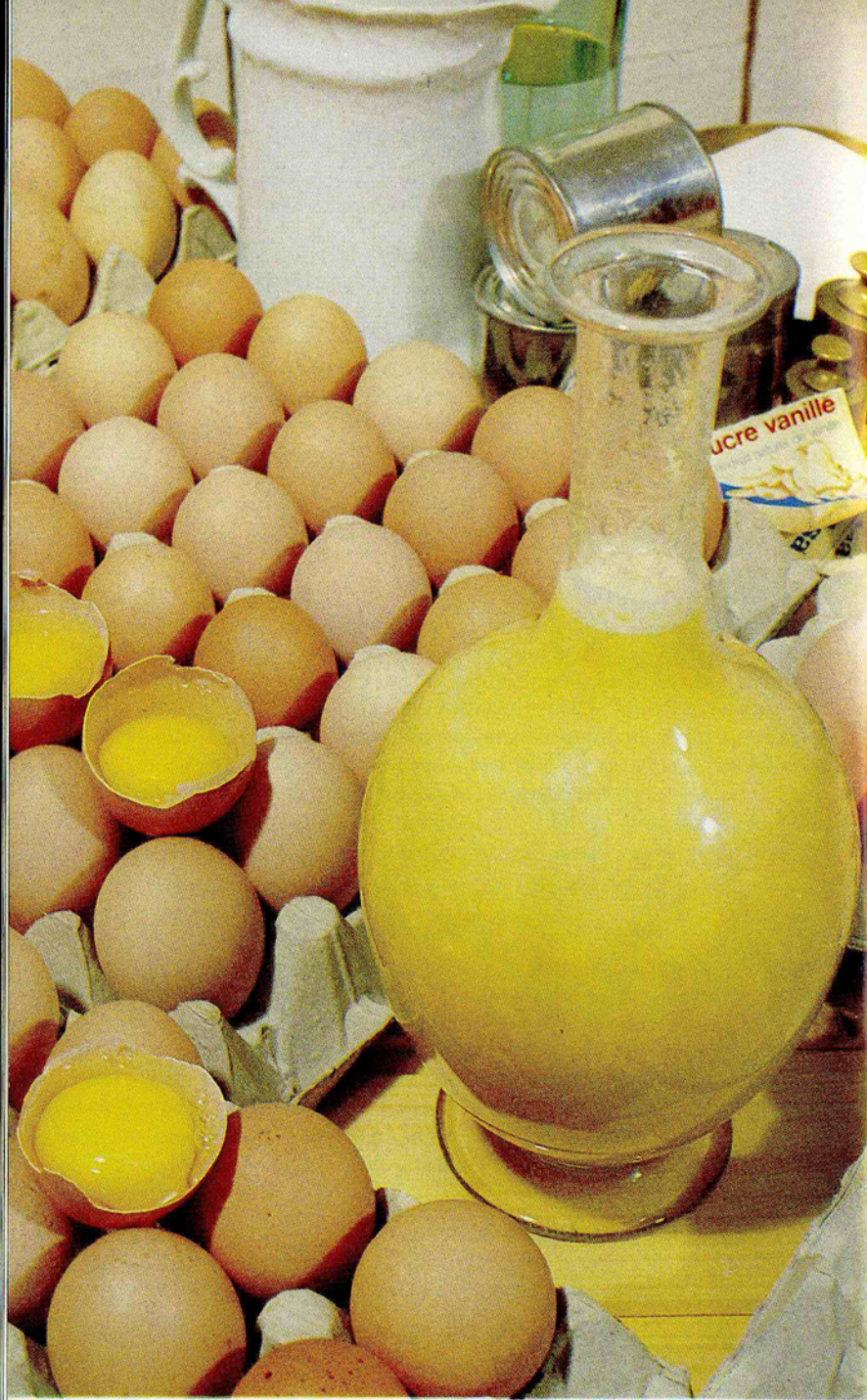
Préparation et cuisson : 30 minutes + 20 minutes.

1 kg. de prunelles bien mûres / 1 lit. d'eau-de-vie / Sirop : 2 dl. d'eau, 500 g. de sucre.

Frotter les prunelles pour enlever leur praine, les écraser avec leurs noyaux, et les mettre macérer dans l'alcool pendant 3 mois.

Au bout de ce temps, passer la préparation. Ajouter au jus recueilli le sirop de sucre refroidi. Filtrer, embouteiller et boucher.





*Inattendue, la liqueur aux œufs...*



*Parfumée, la liqueur de rose.*



## Liqueur de raisin

Préparation : 30 minutes + 15 minutes.

500 g. de raisin muscat blanc / 1 lit. d'eau-de-vie à 40° / 1/4 lit. de sirop de sucre de canne / 1 gousse de vanille.

Choisir des raisins à gros grains, les laver, les égrener, puis les éponger dans du papier absorbant. Piquer chaque grain de quelques coups d'aiguille. Les mettre ensuite dans un bocal, ajouter l'eau-de-vie, le sirop et la gousse de vanille fendue en deux.

Après 6 semaines de macération, filtrer et embouteiller.

## Ratafia de raisin

Préparation et cuisson : 20 minutes.

Raisin noir / 1 lit. d'alcool à 45° pour 1 lit. de jus.

Ecraser le raisin et le laisser reposer 48 heures.

Le chauffer lentement jusqu'à l'ébullition. Le verser dans une bonbonne avec la quantité d'eau-de-vie correspondante. Après 3 mois de macération, filtrer et mettre en bouteilles.



## Liqueur de rose

Préparation : 20 minutes + 15 minutes.

75 g. de pétales de roses (débarrassées de leur talon blanc) / 350 g. de sucre / 1/4 lit. d'eau-de-vie / 1/4 lit. d'eau.

Dans un bocal, poser les pétales de roses en alternant avec le sucre. Couvrir le bocal et laisser macérer une nuit.

Verser l'eau sur la préparation pour faire dissoudre le sucre. Agiter le bocal, puis filtrer le jus. Mélanger celui-ci avec l'alcool.

Verser la liqueur parfumée dans le bocal qui a servi à la macération.

Fermer et laisser reposer 6 semaines avant de filtrer et mettre en bouteilles.

## Ratafia de rose

Préparation et cuisson : 20 minutes + 20 minutes

200 g. de pétales de roses / 1 lit. d'eau-de-vie / 500 g. de sucre / 1/2 lit. d'eau.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Le laisser refroidir et y mettre infuser les pétales de roses bien propres pendant 12 heures.

Filtrer, ajouter l'eau-de-vie. Mélanger et mettre en flacons.

## Liqueur aux bourgeons de sapin

Préparation et cuisson : 10 minutes + 30 minutes.

100 g. de bourgeons de sapin / 1/2 lit. d'eau-de-vie / 300 g. de sucre / Un peu d'eau.

Verser l'eau-de-vie sur les bourgeons de sapin et laisser macérer 8 heures. Passer le jus.

Mouiller le sucre avec très peu d'eau et le cuire jusqu'à la perle. Y incorporer doucement le jus et donner un bouillon. Quand la liqueur est froide, la filtrer dans des bouteilles.

*Les bourgeons de sapins sauvages sont interdits à la cueillette.  
On pourra cueillir ceux des sapins d'une propriété privée.*

## Eau de sauge

Préparation et cuisson : 15 minutes + 20 minutes.

1 gros bol de feuilles de sauge fraîches / 1 lit. d'alcool de fruits à 40° / Sirop : 1/2 lit. d'eau / 500 g. de sucre.

Laver les feuilles de sauge et les sécher dans un papier absorbant. Les mettre infuser dans l'alcool pendant 1 semaine.

Filtrer. Faire un sirop avec l'eau et le sucre. L'ajouter à froid à l'alcool. Mettre en bouteilles. Attendre 1 mois pour consommer.



## Liqueur de thé

Préparation et cuisson : 20 minutes + 20 minutes.

70 g. de thé de bonne qualité / 1 lit. d'eau-de-vie à 40° / 700 g. de sucre / 1 verre d'eau bouillante / 1 bâton de cannelle.

Mettre le thé dans une théière. Verser dessus l'eau bouillante. Remuer, couvrir, laisser infuser 2-3 minutes.

Après cela, filtrer le thé. Le faire macérer avec le sucre, l'eau-de-vie et la cannelle dans un bocal pendant 1 semaine. Filtrer soigneusement pour mettre en bouteilles.

Plus cette liqueur vieillit (5-6 mois), meilleure elle sera.

## Liqueur de tilleul

Préparation et cuisson : 10 minutes + 20 minutes.

1 grosse poignée de fleurs de tilleul / 1 lit. d'eau-de-vie à 45° / 300 g. de sucre / 1 verre d'eau.

Mettre les feuilles de tilleul avec l'eau-de-vie dans un bocal. Laisser ainsi pendant 20 jours.

Passer, ajouter un sirop chaud fait avec l'eau et le sucre. Boucher le bocal. Le lendemain, filtrer et mettre en bouteilles.



## Liqueur de vanille

Préparation : 10 minutes + 15 minutes.

*1/2 lit. d'alcool à 36° / 250 g. de sucre / 2 jus d'oranges / 1/2 gousse de vanille découpée.*

Mettre le tout ensemble dans un bocal en ajoutant 1/2 lit. d'eau. Fermer et laisser reposer 6 semaines en secouant de temps en temps. Filtrer la liqueur et la mettre en bouteilles.

## Liqueurs de verveine

Préparation et cuisson : 10 minutes + 20 minutes.

*1 poignée de feuilles de verveine / 1 lit. d'eau-de-vie / Sirop : 200 g. de sucre, 1/2 verre d'eau.*

Mettre les feuilles de verveine et l'eau-de-vie macérer ensemble dans un bocal pendant 1 mois, puis filtrer.

Mélanger l'alcool avec le sirop de sucre et mettre en bouteilles.

Préparation : 10 minutes + 20 minutes.

*40 g. de verveine fraîche + 1 branche 8 jours après / 1 lit. d'eau-de-vie à 40° / 400 g. de sucre semoule / 1/2 gousse de vanille.*

Laver et sécher les branches de verveine dans un papier ménage. Les déposer au fond d'un bocal à fermeture hermétique. Ajouter les autres ingrédients. Laisser infuser 8 jours, puis filtrer.

Verser la liqueur dans une carafe contenant une branche de verveine. Boucher. Déguster 15 jours plus tard.

## Liqueur de violette

Préparation et cuisson : 45 minutes.

*180 g. de violettes fraîches / 3/4 de lit. d'eau-de-vie à 40° / 375 g. de sucre / 1 verre d'eau.*

Faire un sirop avec l'eau et le sucre, le laisser refroidir. Enlever tiges et étamines des fleurs, il restera les pétales que l'on met à infuser dans l'alcool pendant 5 minutes. Filtrer et mélanger ce liquide parfumé au sirop. Mettre en flacons et fermer.



# TABLE DES RECETTES

	Pages		
Limonade au citron	5	Sirop de pousses de sapin	38
Limonade aux fleurs de tilleul	5	Sirops de baies de sureau	38
Limonade aux fleurs de sureau	6	Sirop aux fleurs de sureau	38
La Frênette	6	Sirop de thym	38
Kéfir de fruits	7	Sirop de pêche	39
Vin familial	7	Vin d'alkékege	40
Jus de baies d'argousier	10	Vermouth	40
Jus de cerise aigre	10	Vin de mai	40
Jus de fraise des bois	10	Vin à la reine des bois	42
Jus de groseille	11	Vin de basilic	42
Jus de mûre	11	Vins de camomille	42
Jus de pomme	11	Vin de cerise	42
Jus de prune	12	Apéritif de feuilles de cassis	43
Jus de rhubarbe	12	Vins aux épices	44
Eau de rhubarbe	12	Vin d'églantines	45
Hydromel aux épices	14	Vin de figue	46
Hydromel	14	Vins de framboise	46
Bière de fruits	14	Vins de genièvre	47
Bière brune familiale	15	Vins de gentiane	47
Bières ménagère	15	Hypocras au gingembre	48
Cidre de fruits secs	16	+ Vins de groseille	48
Cidre	16	Apéritif de feuilles de merisier	50
Cidre de figues	16	Vins de mélisse	50
Sirop d'abricot	18	Vin de myrtilles	50
Sirop d'airelle	18	+ Vins de noix	51
Sirops d'agrumes	19	Vins à l'orange	54
Sirops de baies	22	Apéritifs de feuilles de pêcher	54
Sirop de baies au vin rouge	23	Apéritif aux feuilles de pervenche	54
Sirop de bouillon blanc	23	Vins de pissenlit	55
Sirop de cassis	23	+ Vin aux pruneaux	58
Sirop de cassis framboisé	23	Vin au quinquina	58
Sirops de cassis au vin	26	Le Maquevin ou Mac-vin	58
Sirops de cerise	27	Vin de romarin	58
Cerisade	27	Vin de rhubarbe	59
Sirop de coing	28	Vin de sauge	59
Sirops de fraise	28	Vin de baies de sureau	59
Sirop de framboise	30	Vin de fleurs de sureau	59
Sirop de framboise vinaigré	30	Liqueur d'abricot	62
Sirops de framboise au vin	30	Liqueur d'amandes de noyaux	62
Sirop de groseille-cerise- framboise	31	+ Liqueur à l'acacia	63
Sirops de groseille	31	Liqueur de zestes d'agrumes	63
Sirop de framboise à la liqueur	32	Liqueur d'ananas	63
Sirops de griotte	32	Liqueur d'angélique	65
Sirop de menthe	34	Liqueurs d'anis	65
Sirop de merise	34	Anisette	65
Sirops de mûre	34	Liqueur d'aspérule	66
Sirop Orgeat	36	Liqueur de bouillon blanc	66
Sirop de pissenlit	36	+ Liqueur de café	66
Sirop de prune	36	+ Liqueur de carvi	68
		+ Liqueurs de cassis	68
		+ Crème de cassis	69
		Liqueur de cerise	70
		Guignolet	70
		Cherry	70
		Liqueur de coing	72
		Liqueur de clémentine	72
		Liqueur de cumin	72
		+ Liqueur d'estragon	72
		Liqueur d'églantine	74
		Liqueurs de fraise	74
		Liqueur de fraise des bois	74
		Ratafias aux fruits rouges	76
		+ Liqueurs de framboise	76
		Liqueur de génépi	76
		Liqueur de baies de genièvre	79
		Liqueur de groseille	79
		Liqueur de jasmin	79
		Liqueur de lait	82
		« Chartreuse »	82
		+ Liqueur de magnolia	82
		Liqueur de mandarine	82
		Mandarin	83
		Liqueur de mélisse	83
		Liqueur de menthe	83
		Crème de menthe	83
		Liqueur de merise ou griotte	86
		+ Liqueurs de mûre	86
		Liqueur de mûres à l'arak	86
		Liqueur de mûre	87
		Ratafia de myrtilles	87
		Liqueur de myrtille	87
		Liqueur aux noyaux de nèfles	87
		+ Liqueur de noisette	88
		Alcool aux noix	88
		Liqueur de noix	88
		« Avocat » ou liqueur aux œufs	88
		Liqueur de fleur d'oranger	90
		+ Liqueurs d'orange	90
		+ Liqueur « 44 »	90
		Liqueur de pêche	91
		Liqueurs de poire	91
		+ Liqueur de prune	91
		Liqueur de raisin	94
		Ratafia de raisin	94
		+ Liqueur de rose	94
		Ratafia de rose	94
		Liqueur aux bourgeons de sapin	95
		Eau de sauge	95
		+ Liqueur de thé	95
		Liqueur de tilleul	95
		Liqueur de vanille	96
		Liqueurs de verveine	96
		Liqueur de violette	96





*La liqueur de violette.*



Couverture arrière :  
*Le vin de sauge aux propriétés médicinales.*

