



Vin de Sureau Noir

PROPRIÉTÉS INDICATIONS

-



INGRÉDIENTS

- 4 KG DE JUS DE BAIES DE SUREAU NOIRES
- 4 CM DE RHIZOME DE GINGEMBRE
- 6 BAIES ENTIÈRES DE PIMENT DE JAMAÏQUE
- 8 LITRES D'EAU
- 5 CLOUS DE GIROFLE
- 750G DE SUCRE

PRÉPARATION

- FAITES CUIRE LES BAIES DANS 8 L D'EAU PENDANT UNE DEMI-HEURE.
- PASSEZ LE TOUT À TRAVERS UN CHINOIS EN EXPRIMANT BIEN POUR AVOIR TOUT LE JUS.
- REMETTEZ SUR LE FEU EN AJOUTANT LES ÉPICES ET 750G DE SUCRE POUR 4 L DE JUS.
- FAITES BOUILLIR UNE DEMI-HEURE ET PASSEZ LE LIQUIDE ENCORE UNE FOIS.
- LORSQU'IL EST TIÈDE, METTEZ-LE DANS UNE GRANDE JARRE AVEC LA LEVURE.
- MÉLANGEZ ENCORE ET COUVREZ. LAISSEZ FERMENTER 2 SEMAINES,
- PLACEZ DANS UN PETIT FÔT, ET FERMEZ HERMÉTIQUEMENT.
- ATTENDEZ AU MOINS 8 SEMAINES AVANT DE METTRE EN BOUTEILLES.

APPLICATION UTILISATION

- .
- .

MISE EN GARDE :