

Vins de plantes

hips!

Vermouth

Ingrédients :

- 1 grosse poignée de feuilles d'absinthe,
- 1 litre de bon vin rouge,
- 1 verre d'eau de vie,
- 1 verre de sucre,
- 1 étoile d'anis étoilé.

Préparation :
10mn + 10mn

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.

Vin de Cassis ou pêche ou cerise

Ingrédients :

- 1 litre de bon vin rouge ou rosée,
- 40 feuilles de cerisier,
- 40 morceaux de sucre,
- verre à liqueur de kirsch.

Préparation :
20mn + 10mn

Laver les feuilles de cerisiers les sécher dans un linge, les mettre dans un bocal avec le sucre et le vin, laisser macérer 3 jours, filtre, rajouter le kirsch et embouteiller.
Ce vin se bonifie en vieillissant.

Vin de Mélisse

Ingrédients :

- 1 grosse poignée de mélisse,
- 1 litre de vin blanc,
- 150g de sucre,
- ½ litre d'eau.

Préparation
et cuisson : 15mn

Laver les feuilles de mélisse et les sécher dans du papier ménager. Les mettre à 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 Romarin

Ingrédients : - 150g de romarin en fleurs,

- 100g de sucre,

Préparation : - 1 litre de vin rouge de 12°,

10mn + 10mn - 1 verre de rhum.

Mettre macérer le tout ensemble dans un bocal pendant trois jours.

Filter et embouteiller.

Vin de Sauge

Ingrédients : - 80g de feuilles de sauge,

- 1 litre de vin de muscat.

Préparation :

10mn + 10mn

Laver et sécher la sauge fraîchement cueillie.

La mettre infuser dans le vin pendant 8 jours.

Filter et embouteiller.

On peut ajouter du miel pour adoucir, ainsi qu'un filet de citron suivant le goût de chacun.

C'est très bon glacé en apéro sous une pergola !

Vin de fleurs de sureau

Ingrédients : - 1 litre de vin blanc,

- 30 morceaux de sucre,

Préparation : - 3 c. à s. de fleurs de sureau sèches,

10mn + 10mn - ½ verre d'alcool à 90°.

Mettre tous les ingrédients dans un bocal et laisser macérer 1 mois. Filter et laisser vieillir 1 mois avant consommation.

Vin de camomille

Ingrédients : - ¾ de litre de vin rouge,

- 15 fleurs de camomille,

- 26 morceaux de sucre,

Préparation : - ½ verre d'alcool à 90°,

10mn + 10mn - l'écorce d'1 orange.

Mettre tous les ingrédients dans un bocal et laisser macérer 1 mois. Filter.

Vin de pissenlit

- 4 litres (16 tasses) d'eau bouillante,
- 250 gr (4 tasses) de fleurs de pissenlit tout juste cueillies,
- 2 oranges et 2 citrons (sans leur jus),
- 1,5 kg de miel (si possible de pissenlit !),
- 15 gr (1 c. à soupe) de levure sèche à vin blanc.

Verser l'eau bouillante sur les fleurs, diluer le miel dans le mélange. Couper les agrumes en cubes et les ajouter au mélange. Laisser fermenter le tout dans un contenant en verre ou en grès dans un endroit sombre, à 20°C, pendant 3 semaines en remuant le mélange tous les deux ou trois jours. Quand la fermentation est finie, filtrer avec du coton à fromage, et embouteiller le vin. Laisser vieillir pendant au moins neuf mois.

Les paresseux (ou les très pressés) peuvent laisser macérer 60 gr (1 tasse) de fleurs dans 1 litre de vin blanc pendant 1 mois. Il suffit de filtrer et de sucrer au goût.

Ingrédients :

Vin de pissenlit (version 2)

- 4 litres (16 tasses) d'eau bouillante,
- 4 litres de fleurs de pissenlit tout juste cueillies,
- 1 zeste d'orange et 1 zeste de citron,
- 1 kg $\frac{3}{4}$ de sucre,
- un gros morceau (environ 4 cm) de racine de gingembre,
- 1 cuillerée à soupe de levure de bière,
- 1 petite tranche de pain.

Versez l'eau bouillante sur les fleurs et laissez macérer 3 jours, à couvert, en remuant de temps en temps. Filtrer le liquide et faites-le bouillir 30 minutes en ajoutant le sucre, les zestes et le gingembre en morceaux. Le liquide refroidi, placez-le dans une grande jarre et posez dessus le morceau de pain sur lequel vous aurez étalée la levure. Couvrez et laissez fermenter. Lorsque le vin a cessé de bouillir, mettez-le dans un petit fût, bien fermé, et attendez trois mois avant de mettre en bouteilles. C'est un vin apéritif, dépuratif et tonique.

Ingrédients :

Vin de pissenlit (version 3)

- 15 tasses de fleurs entières de pissenlit,
- 20 tasses d'eau bouillante,
- 2 citrons,
- 1 orange,
- 3 livres de sucre,
- 1 c. à thé de levure,
- 1 c. à thé de nutriment de vinification (dans les boutiques « Vin maison »),
- 1 livre de raisins secs.

Ingrédients :

Laver les fleurs et enlever tout ce qui est vert en laissant la tête entière. Mettre dans un très grand bol et verser l'eau bouillante par dessus. Couvrir et laisser reposer 3 jours en remuant 1 fois par jour.

Le quatrième jour, verser le mélange pissenlit-eau dans une grande marmite et ajouter le sucre, le zeste des 2 citrons et de l'orange. Porter à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre. Remettre dans le bol utilisé 4 jours auparavant et incorporer le jus et la pulpe des 2 citrons et de l'orange. Laisser refroidir et ajouter la levure et le nutriment.

Couvrir et laisser reposer 3 jours dans un endroit tiède. Filtrer et mettre dans des bouteilles de fermentation avec les raisins secs répartis également. Mettre des purgeurs (boutique « Vin maison »).

Laisser fermenter jusqu'au bout et ranger dans des casiers quand le vin se clarifie. Attendre 1 an avant de consommer.

Donne 4 bouteilles.

Le vin de noix

Ingredients :

- 6 noix fraîches (cueillies à la mi-juin),
- 120 grammes de sucre biologique,
- 25 centilitres d'alcool, par exemple du Calvados,
- des feuilles de noyer (10 pétioles par exemple).

Couper les noix en quatre, mettre dans un bocal avec le sucre, l'alcool et les feuilles. Laissez macérer un mois. Rajouter un litre de vin biologique. Laissez ensuite quatre à cinq mois macérer avec le vin.

Filtrer puis embouteiller. Le vin doit se boire dans les six mois. Après, la conservation peut être délicate.

Le vin de pêche

Ingredients :

- 100 feuilles de pêcher bien jaunies (à cueillir à partir de septembre-octobre)
- 1 litre de vin rosé ou blanc
- 1 petit verre d'alcool à 90°
- 30 g de sucre.

Mettre à macérer le tout pendant 1 mois en remuant tous les jours.

Filtrer puis mettre en bouteille.

Autres breuvages

Apéritif

- 1 pamplemousse non-traité,
- ½ litre de calvados,
- 4 litres de vin rouge,
- 1 kg de sucre.

Ingédients :

Faire macérer le pamplemousse dans le calvados pendant au moins deux semaines.
Presser le et filtrer. Ajouter le vin rouge et le sucre.
Bon à boire immédiatement ou se conserve dans une bouteille bien fermée.

Rhum arrangé

- 1 bouteille de Rhum entre 50 et 55 degrés (ex. : Rhum charrette ou « cœur de chauffe »),
- canelle, gingembre, cardamone,
- 12 à 15 feuilles de menthe,
- citrons verts.

Ingédients :

Vider un cinquième de la bouteille, y introduire canelle, gingembre et cardamone.
et les feuilles de menthe froissées.
Presser des citrons verts et reverser le jus dans la bouteille pour obtenir la contenance initiale.
Laisser reposer 15 jours à trois semaines, en secouant de temps en temps.
Si la canelle est en tube, laisser reposer au moins trois semaines.

Limoncello (une recette tirée du livre *Citron*, de Guy Fournier)

- 750 ml (3 tasses) de vodka
- le zeste de 6 à 8 citrons bio
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- 210 g (1 tasse) de sucre

Ingédients :

Verser la vodka dans un grand bocal, puis ajouter le zeste (obtenu à l'aide d'un économe). Bien fermer et laisser à température ambiante de 10 à 12 jours.
Faire bouillir l'eau et le sucre pendant environ 3 min, tout en brassant. Passer la vodka à travers un tamis fin, en conservant le zeste dans le tamis.
Verser le sirop de sucre dans un autre bol en le passant à travers le même tamis.
Quand le sirop est à température ambiante, le mélanger à la vodka citronnée. Garder au frigo ou au congélateur.
Note : Attendre au moins une semaine avant de servir.

Alcool de verveine

Ingrédients :

- 100 feuilles de verveine citronnée,
- ½ litre d'alcool à 90 degrés non dénaturé,
- ½ litre d'eau,
- 250 g de sucre bio.

Faire macérer la verveine dans l'alcool pendant une semaine.

Puis faire un sirop avec le sucre et l'eau. Filtrer la verveine macérée et y ajouter le sirop.

Attendre 40 jours avant de consommer.

Jus fermenté alcoolisé

Lorsque vous faites vos confitures, gardez les noyaux (sureau, cerises etc).

Mettre, dans un bidon, un tissu propre noué avec les noyaux de fruits, de l'eau et 10 % de sucre. Mettre à macérer au moins une semaine.

Exemple : pétillant fermenté de sureau.

Quand c'est réussi, ça défonce !!!

et aussi...

Livre

Plantes sauvages médicinales,
Anny Schneider,
éd. de l'Homme

*Vieilles Recettes
de nos villages,
Boissons ménagères,
vins, apéritifs, liqueurs,
sirops,* Jeanne Hertzog