

Vin apéritif à la bourrache (euphrosune)

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Mai est arrivé et avec lui les belles fleurs bleues de bourrache.
Voici une recette de l'euphrosune ou « vin des anciens qui rend heureux » !!

Ingrédients (1 bouteille) :

- * 1/2 L de vin blanc sec
- * 100g environ de fleurs de bourrache (avec les tiges)
- * 30 à 50g de sucre (en fonction de notre goût)
- * 5cl d'eau de vie à 45°

Mise en garde : les parties aériennes de la bourrache (fleurs, tiges et feuilles) sont dangereuses consommées à forte dose. Les femmes enceintes et les personnes atteintes du foie ne doivent pas en consommer du tout.

Préparation :

Préparer les fleurs de bourrache en séparant la tige des pétales. Pour cela il faut tenir la tige dans la main gauche et pincée le cœur de la fleur (pistil et étamines) dans la main droite et tirer délicatement. Conserver la fleur bleue.

Il n'en faut que 40g mais c'est long à préparer

Dans un grand bocal en verre, mettre tous les ingrédients dedans :

- * les fleurs de bourrache
- * le sucre en poudre
- * l'eau de vie
- * le vin blanc

Fermer le couvercle et secouer.

Placer ce récipient ensuite entre 3 et 5 jours

(si on veut un goût plus prononcé) en pleine lumière.

Les fleurs vont devenir petit à petit plus claires et rose.

Remuer fréquemment les fleurs pour que le parfum diffuse bien.

Au bout de ce temps, filtrer et bien presser les fleurs.

Jeter les fleurs.

Embouteiller le vin.

Le conserver ensuite dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

A consommer bien frais !

Astuces :

C'est long aussi pour cueillir 100g de fleurs de bourrache et cela représente à peu près un saladier car c'est léger donc volumineux !

Les fleurs cueillies se conservent bien quelques jours au réfrigérateur. Moi, j'ai préparé immédiatement la quantité de fleurs nécessaires à ce vin et je les ai placées au frigo dans un récipient hermétique avant d'avoir le temps de préparer ce vin...

Merci à Jacky pour la cueillette.



