

Sirop acacia raisin cru

Bonjour à toutes et tous,

Quand la mi printemps arrive, j'adore préparer des vins ou apéritifs aux fleurs. Comme peu de personnes les connaissent, ces boissons apportent toujours une touche d'originalité et de découverte dans les apéritifs / repas familiaux. Certains comme le vin de sureau rencontrent toujours beaucoup de succès. Mais le petit défaut de ces boissons alcoolisées est qu'on interdit aux petits gourmands d'y goûter, ce qui parfois crée un peu de frustration. Alors j'ai en tête depuis un petit moment de trouver des alternatives sans alcool et accessibles à tous.

L'année dernière, dans un de mes livres de cuisine sauvage (Le petit traité rustica des plantes sauvages comestible) que j'ai déniché celle du jour. La recette de base était celle d'un kir aux [fleurs d'acacia](#) mais il y avait une base de sirop raisin et acacia sans alcool. Ayant pléthore [d'acacia](#) dans le jardin, il était facile de tenter et le faire déguster. Le résultat à été à la hauteur de l'envie et du palais de mes plus si petits gourmands. Parfumé, floral, sucré, c'est très très sympa. Même pour les amateurs du sans alcool, cela sera parfait.

Alors que la floraison des acacia démarre dans le Sud Ouest, je voulais partager l'idée avec vous. Peut être cela vous inspirera. Bonne journée :)

*- Sirop cru -
raisin et acacia*



(c) Au Fil du Thym

Sirop acacia raisin cru

Tutoriel : Sirop acacia raisin cru

Ingrédient

Pour 4 à 6 verres:

- 1 litre de jus de raisin
- 20 grappes de fleurs d'acacia
- 2 cuillérées à soupe de miel d'acacia

Réalisation

- Cueillez, rincez et épongez les fleurs d'acacia. Hachez grossièrement.
- Placez le jus de raisin et les fleurs d'acacia hachées dans un saladier. Couvrez d'un linge et laissez infuser 1H30 à 2heures
- Filtrez le jus, Placez dans une carafe, ajoutez le miel, mélangez et réservez au frais jusqu'au service.

Astuces :

- Ajustez le dosage de miel à votre convenance. Certains jus de raisin peuvent être très sucrés, d'autre non.