

[Sirop de fleurs d'acacia et raisin](#)

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 fleurs de sureau](#) rencontrent toujours beaucoup de succès. Le seul petit défaut de ces boissons alcoolisées est qu'on interdit aux petits gourmands ou aux « sans alcool » d'y goûter, ce qui parfois crée un peu de frustration. Alors, j'ai en tête depuis un petit moment de trouver des alternatives accessibles à tous.

L'année dernière, dans un de mes livres de cuisine sauvage (« *Le petit traité Rustica des plantes sauvages comestibles* ») j'ai déniché le sirop que je vous présente ce jour. La recette initiale est un kir aux [fleurs d'acacia](#), qui comporte une base de sirop raisin et acacia sans aucun alcool. Ayant pléthore [d'acacia](#) dans le jardin, il était facile de tenter et le faire déguster. Le résultat a été à la hauteur de l'envie et du palais de mes plus si petits gourmands. Parfumé, floral, sucré, c'est très très sympa, pur ou légèrement dilué.

Alors que la floraison des acacias démarre dans le Sud Ouest, je voulais partager l'idée avec vous. Peut-être cela vous inspirera pour un sirop sans alcool ou le fameux kir. Bonne journée !

*- Sirop cru -
raisin et acacia*



(c) Au Fil du Thym

Sirop acacia raisin

Tutoriel : Sirop acacia et raisin

Saison : Mi-Avril – Début Juin selon les régions

Ingrédients

Pour 4 à 6 verres :

- 1 litre de jus de raisin
- 20 grappes de fleurs d'acacia
- 2 cuillerées à soupe de miel d'acacia (cf. 1)

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 2 heures
- Filtrez le jus, placez-le dans une carafe, ajoutez le miel, mélangez et réservez au frais jusqu'au service.
- Servez frais et diluez à convenance.

Astuces :

- (1) Ajustez le dosage de miel à votre convenance. Certains jus de raisin peuvent être très sucrés, d'autre non.
- *Conservation* : 48h maximum après filtrage. Pour une conservation plus longue durée, je vous conseille de consulter directement des recettes de sirop de fleurs d'acacia.



(c) Au Fil du Thym

Sirop acacia raisin cru
