

Vin de mélisse (apéritif, frais)

Bonjour à toutes et tous

Si vous suivez le blog depuis quelques temps, vous avez dû constater que je « m »amuse » de plus en plus avec les plantes sauvages et aromatiques, pour [les petits bobos](#) comme [en cuisine](#). Parmi les préparations classiques, on peu retrouver celui des apéritifs maison : des alcools (forts ou moins forts) avec des plantes marinées plusieurs jours. Dans un vieux hors série du magazine *Rustica*, j'ai par exemple trouvé par exemple la recette du vin de mélisse (citronnelle) . La plante ayant des saveurs douces, citronnées et très fraîches, cela promettait un apéritif frais.

Courant mai, ayant dégotté de la mélisse dans un coin perdu (et encore mal défriché) du jardin, je me suis empressée de tester. Une fois fini, ce vin a été une très agréable surprise : c'est parfumé mais sans excès, avec une note herbacée et citronnée; c'est effectivement très frais et « *passe tout seul* ». Comme disait mon mari : « *Pour changer du rosé, c'est clairement un vin frais à présenter.* »

Les beaux jours arrivant, je voulais vous partager l'idée de ce vin de mélisse. J'espère que cela vous intéressera.

- VIN DE MÉLISSE FAIT MAISON -
(POUR L'APÉRITIF)



Tutoriel : Vin de Mélisse (Apéritif)

Saison : Avril- Octobre

Matériel

Pour 1 litre d'apéritif

- 1 L de vin blanc (1)
- 50g de feuilles de mélisse
- 2 cuillères à soupe de sucre

Réalisation

- Cueillez les branches de mélisse, lavez les feuilles puis égouttez soigneusement.
- Dans un bocal ou une bouteille, disposez le vin le sucre, et la mélisse.
- Faites macérer pendant 48 h à température ambiante et à l'abri de la lumière.
- A l'issue de ce temps, filtrez et placez en bouteille.
- Conservez au frais et dégustez dans la semaine.

Utilisation : Servir frais et consommez avec modération.

Conservation : Conservation maximum 1 semaine au frais.

Astuces : (1) *Choix du vin* : pour un public « moyen », un vin sec sera préférable. Si vous utilisez un vin blanc moelleux, le sucre n'est pas indispensable.

