Vin de fleurs de sureau

Bonjour à toutes et tous

Nous assistons en ce moment dans le Gers à une magnifique floraison des sureaux noirs, ces jolis arbres aux grands corymbes blanches. Peut être êtes vous déjà passés à côté en sentant son parfum de vanille ? Cet arbre est un incontournable de la cuisine sauvage, en recette et en boissons.

L'année dernière, ayant du sureau noir dans le jardin, je n'ai résisté à la curiosité d'essayer à la fois le sirop de fleurs de sureau et le vin de fleurs de sureau. Le premier a été vite adoré/Adopté par les « sans alcools » avec ses saveurs douces et vanillées. Le deuxième, testé par les grands, a aussi rencontré son succès (notamment auprès des femmes). C'est un apéritif très frais, très doux et très parfumé. Si jamais vous le laissez maturer quelques mois, c'est encore meilleur.

Allant tout juste lancer ma fournée de l'année, j'avais envie de vous partager l'idée. N'hésitez vraiment pas, en plus cela se conserve bien. Bonne journée !

- VIN DE SUREAU -
(FLEURS DE SUREAU)
© Au Fil du Thym

Tutoriel : Vin de fleurs de sureau

Saison : Fin Avril – Mi Juin (selon les régions)

Matériel

Pour 1.3 litre de vin de sureau :

- 1 litre de vin blanc (cf. astuces 1)
- 6 corymbe de sureau
- 150 g de sucre
- 200 ml d'eau de vie

Comment reconnaître le sureau noir ? Vous trouverez de nombreuses photos sur mon herbier, mais les clés principales sont

- C'est un arbre (important !)
- Il forme des fleurs blanches en corymbe en fin de printemps
- Il forme des baies noires en fin d'été

Réalisation

- Dans votre jardin ou dans la campagne, cueillez les fleurs de sureau noir en veillant à ce qu'elles soient bien épanouies.
- Si elles hébergent des locataires, plongez les 30 secondes dans de l'eau vinaigrée, puis égouttez soigneusement.
- Récupérez les fleurs dans un grand bocal ou un saladier

puis ajoutez le vin. Fermez ou couvrez le bocal.

- Laissez mariner pendant 48h au frais et à l'abri de la lumière. N'hésitez pas à mélanger 1 à 2 fois par jour pour mélanger les fleurs et les refaire plonger dans le liquide.
- Au bout des 48h, filtrez le vin au travers d'une passoire très fine pour ne récupérer que le liquide. Pressez bien les fleurs, celles-ci pouvant retenir pas mal de liquide.
- Ajoutez le sucre, l'eau de vie, et mélangez bien.
- Disposez dans des bouteilles, étiquetez bien et mettez les hors de portée des petits.
- Laissez reposer au moins 15 j avant de servir.

Utilisation : Servez à l'apéritif.

Conservation : Conservation plusieurs années – Si cela mature 1 bonne année, c'est meilleur

Astuces :

- Sur le choix du vin : Si vous appréciez les boissons apéritives sucrées, privilégiez un vin blanc moelleux et en particulier du **Montbazillac** – qui fonctionne très très bien avec le sureau – . Si vous préférez des choses moins sucrées, optez pour vin blanc dit « sec » comme le sauvignon
- L'eau de vie de fruit se trouve dans les supermarchés rayon alcool (mais il faut parfois bien chercher)