

Vin d'épines (troussepinette)

Bonjour à toutes et tous

Si vous me suivez depuis quelques temps, vous avez sans doute lu dans quelques billets que ma belle famille est originaire de Vendée. Avec cette origine, s'accompagne un nombre certains de traditions culinaires comme la préparation des *mogettes* (haricots blancs de là bas), des apéritifs au préfou, accompagnés de la boisson apéritive « locale » : le « vin d'épine » ou « *troussepinette* ». Le vin d'épine est un apéritif à base de vin, d'eau de vie, de sucre, dans lequel on fait mariner des jeunes pousse de prunelier. ([cf. wikipédia](#)). Cet apéritif s'achète aujourd'hui dans les commerces spécialisés mais la recette (ou ses variantes) circulent encore dans les familles et sur le net.



Jeunes pousses de prunelier

En arrivant dans le Gers, j'ai découvert au tout premier printemps que les haies exposées du coin sont envahies de prunelier et me suis promise de tenter la « *troussepinette* » maison. Après deux années à louper le créneau, j'ai inscrit en rouge (voir même en gras, clignotant, avec alarme..) sur mon calendrier perso de le faire cette année. Il en fut ainsi le week-end dernier, où voyant mes prunellier développer leurs jeunes branches, j'ai enfin lancé deux apéritifs :

- un au vin rouge pour ceux qui préfèrent le corsé
- un au vin blanc pour ceux qui la jouent en douceur.

Le tout est actuellement en macération. Verdict dans un mois.

Néanmoins, j'aimerais déjà relayer l'idée ici que vous puissiez le tenter. . A noter que vous trouvez trouver quelques fluctuations de dosages sur le net : C'est comme toute les recettes tradi, chacun à ses préférences. A noter aussi que selon votre région, il vous faudra peut être attendre un peu. Le Gers est assez précoce ;). En espérant que ce vin d'épine vous plaise, je vous souhaite un bon week-end !



Vin d'épines version blanc

- VIN D'ÉPINE MAISON -
(TROUSSEPINETTE)



Tutoriel : TroussepINETTE ou Vin d'épines maison

Saison : Mars-Avril (selon les régions)

Matériel

Pour 1.3L environ

- des jeunes pousses (=nouvelles branches avec feuilles) de prunellier
- 1 Litre de vin (rouge ou blanc)
- 200 ml d'eau de vie
- 100g de sucre (vin blanc) à 150g (vin rouge)

Matériel : 1 bocal de 1L+ + 1 bouteille +1 bouchon

Réalisation

Étape 1 : La cueillette des jeunes pousses

- Pour identifier le prunellier, rien de plus simple : [\(cf. mon herbier pour compléments\)](#):
 - 1) c'est le premier arbuste à fleurir au printemps, avec une jolie floraison blanche.
 - 2) il reste assez petit (max 1.5m)
 - 3) possède des épines sur des anciennes branches
- *Pour reconnaître les jeunes rameaux* : les branches sont rougeoyantes, aisément pliables (contrairement au bois « ancien » dur et gris).

- Pour le dosage, j'ai essayé en remplissant les 2/3 du bocal en tassant légèrement. D'autres proposent d'utiliser des fagots.

Étape 2 : La préparation

- Lavez les pousses, égouttez soigneusement.
- Ébouillantez le bocal puis Placez dedans les pousses, le vin, l'alcool.
- Laissez macérer un mois au frais à l'abri de la lumière (1)
- A l'issue de ce temps, filtrez le liquide ajoutez le sucre et placez dans une bouteille fermée. Laissez reposer un peu avant de déguster ;

Utilisation : Le vin d'épine se déguste plutôt en apéritif, avec modération.

Conservation : Conservation 1 an au sec et à l'abri de la lumière

Astuces :

- On utilise préférentiellement pas les fleurs de prunelier car celles -ci sont toxiques à forte quantité. (Mais elles peuvent être utilisées pour parfumer des crèmes).
- Ce sont les jeunes pousses printanières qui sont les plus aromatiques.
- Dosez le sucre en fonction de la sucrosité de votre vin. Si vous hésitez, je vous conseille de partir sur moins de sucre, et compléter après une semaine de repos.

