

APÉRITIF AUX FEUILLES DE PÊCHER



Ingrédients (2/ bouteilles et demi de 75 cl) :

- 1,5 litre de vin rouge (Corbières, Bordeaux)
- 120 feuilles de pêcher
- 20 cl d'eau de vie blanche à 40°
- 40 morceaux de sucre N° 4 pèse 6 gr, ou 240 gr sucre cristallisé, ou de canne selon les goûts

**Ustensiles : Grand bocal de 2 litres,
Entonnoir, Filtre en papier.**

Préparation : 10 mn

Macération : 30 jours

Préparation :

Récolter de mi-août à mi-septembre 120 feuilles de pêcher bien saines (non atteintes de cloque). Les rincer à l'eau fraîche et les égoutter; les placer dans un grand bocal de 2 litres. Recouvrir avec le vin rouge, l'alcool et le sucre. Laisser macérer 30 jours à l'abri de la lumière dans un endroit frais (cave, cellier) en remuant de temps en temps pour dissoudre le sucre. Filtrer, mettre en bouteille et étiqueter.

Consommer comme apéritif (avec modération).