

Sirop de fleurs de Sureau

- **1-2 poignées de fleurs de Sureau bien épanouies**
- **500 g. de sucre**
- **500 ml. d'eau**
- **1 citron en rondelles (facultatif)**

Laisser les fleurs sur un drap blanc pendant quelques heures afin de laisser partir les petits insectes habitants du sureau.

Dans un plat à gratin ou un saladier, verser l'eau frémissante sur les fleurs, le sucre et le citron.

Laisser macérer 24-48 heures. Filtrer soigneusement.

Pour la conservation, faire monter le sirop à ébullition avant de le mettre en bouteilles. Se conserve également très bien au congélateur.

Une fois la bouteille ouverte, conserver au frigo.



Vin de fleurs de Sureau

- **1 poignée de fleurs de Sureau bien épanouies**
- **1 litre de vin blanc**
- **200 ml. d'alcool de fruits à 40°**
- **150-200 g. de sucre**

Laisser les fleurs faner 1-2 jours sur un linge blanc, à l'abri des rayons direct du soleil.

Mettre tous les ingrédients à macérer pendant 3 à 5 jours.

Filtrer soigneusement et mettre en bouteilles.

Patience quelques mois avant de déguster, il ne sera que meilleur !

Se conserve au frais et à l'abri de la lumière jusqu'à plusieurs années.

