

# L'épine (apéritif)

## Ingrédients :

- ❖ 1 litre d'eau de vie
- ❖ 5 litres de vin (qualité moyenne)
- ❖ 800g de pousses d'épines (pousses d'épine noire (prunelle) à ramasser vers la mi mai)
- ❖ 1 kg de sucre en poudre

## Préparation :

- ❖ Laver les pousses d'épine les mettre en bottes (c'est plus facile pour les retirer)
- ❖ Verser l'eau de vie et les 5 litres de vin (rouge, rosé, suivant votre goût) dans un récipient adapté
- ❖ Ajouter le sucre puis mélanger le tout
- ❖ Mettre les pousses d'épines bien les faire tremper mettre (un poids bouteille d'eau)
- ❖ Laisser macérer pendant 3 à 4 semaines
- ❖ Retirer les pousses puis filtrer

**Et.... Bonne dégustation (avec modération)**

