



La trousspinette de Gilles

« RV balade » aux étangs de saint Ange le 19/06/2017

Ingrédients :

- . 5 litres de vin rouge, de qualité moyenne
- . 1 litres d'eau de vie de prune ou pomme
- . 1 orange et 1 citron coupés en morceaux
- . 500 g de sucre
- . 2 bonnes poignées de pousses d'épine



Etapes de préparation :

A faire début mai

- Cueillir les jeunes pousses d'épines noires (environ 20 cm).
L'épine noire est un arbuste qui donne les prunelles l'hiver, ses feuilles sont découpées en petites dents de scie. **Ne pas confondre avec l'épine blanche** dont les feuilles sont plus découpées et ne pas prendre le bois de l'année d'avant. **Attention** : Vérifier qu'il n'y a pas de chenilles, elles adorent ça.
- Verser tous les ingrédients dans un récipient avec couvercle (éviter d'aluminium).
- Bien remuer pour dissoudre le sucre.
- Laisser macérer dans une cave, de 3 semaines à 1 mois, en remuant de temps en temps.
- Filtrer. Mettre en bouteille.
- Meilleur quelques mois plus tard, mais peut être dégusté de suite également.

A boire bien frais et avec modération bien sûr...