

Champagne de Sureau

Recette de la famille Leclerc (53)

20 l d'eau

4 citrons

4 cuillères à soupe de vinaigre blanc

4 kg de sucre

40 ombelles de Sureau

Au 20 l d'eau, ajouter les citrons (bio c'est certainement mieux ;-) coupés en rondelles, le vinaigre blanc et le sucre, Bien mélanger pour que le sucre fonde.

Cueillir les ombelles de sureau, Égrener les fleurs au dessus du récipient contenant le mélange d'eau, de sucre, de citrons et de vinaigre. Remuer toutes les 3-4 heures.

Au bout de 48 h, filtrer le mélange et mettre en bouteilles champenoises. Attendre 1 mois et demi avant de consommer.