

RECETTES BOISSONS

VIN DE NOIX

- Récolter 15 noix la première semaine de juillet
- les couper en 4
- les mettre dans 5 litres de vin blanc 11°
- ajouter 1 litre d'eau de vie
- remuer toutes les semaines pendant 1 mois
- ajouter 125g de sucre par litre de liquide (→ 1,5 kg)
- attendre encore 1 mois en remuant chaque semaine
- filtrer et mettre en bouteille

CREME A LA FEUILLE DE PECHER (Chapotot)

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 4 œufs
- 2 grosses cuillerées à soupe de maïzena
- 15 morceaux de sucre
- 40 à 50 feuilles de pêcher

Préparation

- Faire bouillir le lait avec le sucre et les feuilles
- A ébullition, verser le mélange jaunes d'œufs et maïzena délayé dans un peu de lait froid.
- Enlever du feu dès que la crème épaisse.
- Passer dans une passoire fine en écrasant bien les feuilles
- Laisser refroidir
- Dans un moule pouvant être fermé, faire un caramel léger avec 12 cuillères à café de sucre et très peu d'eau.
- Bien enduire le moule en tournant
- Verser les blancs battus en neige ferme additionnés de 2 cuillères à café par blanc.
- Faire cuire au bain marie
- Quand c'est refroidi, démouler sur la crème (île flottante) et mettre au froid.

Se mange presque glacé.

VIN CHAUD (Christian sec pop)

- 18 à 20 litres de vin
- 1,5 kg de sucre
- 10 bâtons de cannelle
-
- 1 poignée de badiane / anis
- 1 orange
- 1 citron coupé en petit morceaux

Laisser bouillir 2mn