

## VIN DE SUREAU

1 litre de vin blanc

1 grosse poignée de sureau bien fleuries

(les fleurs se cueillent en mai – juin)

¼ d'alcool de fruits

200 g de sucre

Laisser les fleurs se faner 1 jour ou 2 avant de les mettre à macérer dans un bocal avec le vin, l'alcool et le sucre

Filtrer à Noël et plus il vieillira, meilleur il sera