

# Vin d'épines

## **Pour 10 litres de vin d'épines :**

- 400g de feuilles d'aubépine avec le bois
- 10 litres de vin rouge, rosé ou blanc
- 2kg de sucre en poudre
- 2 litres d'eau de vie ou d'alcool à fruits

- Récolter des tiges d'aubépine quand les feuilles mesurent 2 à 3 cm.
- Mettre le tout à mariner dans un récipient hermétique, fermer.
- Remuer assez souvent, au minimum tous les 2 jours.
- Au bout de 2 semaines : filtrer puis embouteiller (il est possible de le conserver en tonneau à la cave).

Le vin d'épines peut aussi se faire à partir de prunelier (épine noire).

