

Vin de feuilles de pêcher

Pour 10 litres de vin de pêche :

- 200 jeunes feuilles de pêcher
- 10 litres de vin rosé ou blanc
- 2kg de sucre en poudre
- 10 verres d'eau de vie ou d'alcool de fruits

- Récoltez des feuilles de pêcher (entre le 15 juin et le 15 septembre).
- Triez-les et lavez-les. Il faut garder seulement les plus jolies : enlevez les feuilles vrillées ou abîmées.
- Mettez le tout à mariner dans un récipient hermétique, bouchez. Remuez régulièrement.
- Au bout de 2 semaines : filtrez puis embouteillez.

