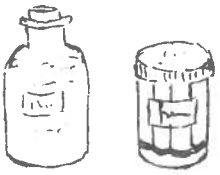
QUELQUES RECETTES



SIROP DE FRAMBOISE

Chauffer doucement jusqu'à ebullition 500 g de framboises bien mûres, 500 g de vinaigre de vin et 500 g..Passer en exprimant et conserver dans une bouteille bien fermée.

RECETTE DU GUIGNOLET

Il faut laisser macerer pendant un mois 10 kg de cerises équeutées mais non dénoyautées dans 5 litres d'alcool à 50°, exprimer le jus, filtrer et ajouter 5 kg de sucre dissous dans 5 litres d'eau. Le guignolet est encore meilleur avec les merises sauvages plutôt qu'avec des cerises.

SIROP DE CERISE

Dénoyauter les cerises et les mettre reposer 24 h dans une cuvelle couverte d'un linge. Presser les fruits pour en extraire le jus. Pour 500 g de jus ajouter 870 g de sucre et donner quelques bouillons.

Ecumer et faire tiédir en bouteille. Pour une conservation, stériliser les bouteilles.

CONFITURE DE MURE

Préparer un sirop avec une livre et demie de suere et deux verres d'eau. Ajouter le jus d'un citron et un kilo de mûres dont on aura enlevé les "queues". Porter l'ensemble à ebullition jusqu'à ce que la consoit terminée.

LIQUEUR AUX NOYAUX DE PRUNELLE

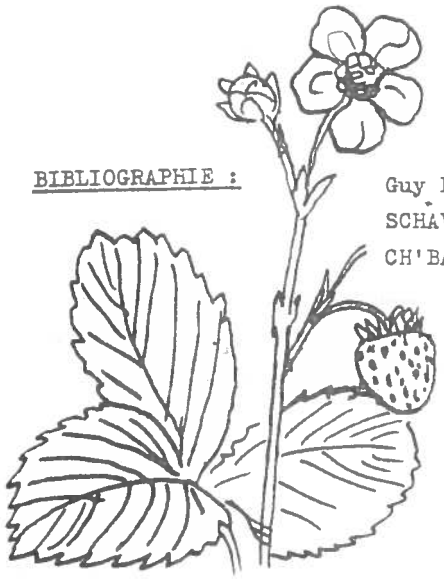
On récolte un bon verre de noyaux qu'on écrase au marteau. Mettre macérer ces noyaux écrasés pendant 3 mois dans 3 litres d'alcool (environ 40°). Ajouter 375 g de sucre par litre d'alcool. Filtrer et mettre en bouteille.

LIQUEUR DE PRUNELLE

Faire macérer une bonne poignée de prunelles dans un litre d'alcool à 40° pendant un mois; ajouter en même temps 300 à 400 g de sucre; filtrer, mettre en bouteille.

GELEE DE SUREAU

Laisser cuire 10 minutes à partir de l'ébullition 2 kgs de baies de sureau, non lavées. Laisser égoutter sans écraser. Ajouter 3 volumes de sucre pour 4 volumes de jus. Bien mélanger et laisser cuire 10 minutes.



BIBLIOGRAPHIE :

Guy DEWERS - Je récolte les fruits sauvages - Collection Agir et Connaître.
SCHAVENBERG , Paris - Guide des plantes médicinales - Delachaux et Niestlé.
CH'BAUDET , numéro spécial - Chés plantes d'ichi pi cmin qu'in s'in sert.

