

Champagne de sureau à la rose

Ingrédients :

1 grand bocal transparent (2,5 à 3 l)

Environ 2,5 l d'eau de source

200-220 gr de miel ou 250 g de sucre blond ou roux

2 ou 3 citrons bio

Une quinzaine d'ombelles de sureau

2 belles poignées de pétales de rose (églantine ou rosa gallica)

Préparation :

Enlever toutes les tiges et tous les pédoncules du sureau, autant que possible pour ôter l'amertume, vérifier qu'il n'y a plus d'insectes et placer les fleurs dans le bocal. Couper les citrons en rondelles et ôter les pépins, les rajouter dans le bocal avec le sucre, et les pétales de rose. Mélanger, couvrir avec un tissu fin ou une compresse dépliée et fixée avec un élastique. Placer le bocal au soleil, pendant 3 à 7 jours le temps de la fermentation. Remuer tous les jours avec une cuillère en bois. Des bulles vont apparaître au bout de 3 à 4 jours. Quand cela pétille bien, filtrer le mélange et le verser avec un entonnoir dans des bouteilles en verre, en laissant quelques cm. On peut le consommer immédiatement ou le garder quelques semaines/mois. Il vaut mieux le garder au frais pour éviter l'explosion, ou dégazer régulièrement.



