

Ingrédients pour 5 litres

Ingrédient	Quantité
vin blanc de Moselle	5 litres (préférence Elbling)
oranges	4 (Bio à ajouter)
Citron Bio	1 (bio à ajouter)
tigelles d'aspérule odorante	50
Bâtons de cannelle	2
feuilles de cassis	5
Sucre de canne	50 morceaux
Cognac	1 verre

Préparation

1. Laisser macérer le tout dans un bocal en verre ou en grès avec un couvercle non hermétique durant 24 heures. Filtrer, ajouter le verre de cognac et mettre en bouteilles . Le laisser vieillir n'apporte rien à sa saveur. Par contre vous pouvez congeler l'aspérule par petit paquet de 50 brins et en faire durant toute l'année.

2. Pour servir avec une tranche d'orange en garniture sur le verre. Attention, ne pas servir aux enfants.