

Ingédients pour 1 bouteille

Ingédient	Quantité
Vin blanc	750 ml (type Sauvignon)
Aspérule odorante	20 gr
sucré	25 gr (en morceau)
Cannelle	0.50 baton (facultatif)
Cognac	1 trait (facultatif)
Orange	1 pc (non traitée)

Préparation

1. Préparer les tiges d'aspérule odorante : rincer les tiges et feuilles.

2. Préparer le maitrank : assembler le vin, le sucre et l'aspérule dans « une cruche ». Facultativement, ajouter cannelle et cognac. Laisser macérer minimum 2 heures au frais. Filtrer, servir décoré de quelques fleurs d'aspérule et d'une ½ tranche d'orange.
