

# VIN BLANC AU SIROP D'ORTIE



CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrediant	Quantité
belles feuilles d'orties	60 gr
Graines d'orties	5 gr
eau	75 cl
sucré	500 gr
Vin blanc sec	2 bouteilles

## Préparation

1. Faire sécher les feuilles et les fleurs d'ortie lavées et entières au four à 50° pendant 1h.

---

---

2. Faire un sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre. Le verser sur les feuilles d'ortie séchées, couvrir et laisser infuser minimum 1h au frais.

---

---

3. Égrainer les fleurs.

---

---

4. Servir avec un vin blanc sec. Parsemer de fleurs séchées.

---

---