

Ingrédients pour 4 bouteilles

Ingrediant	Quantité
de sureau	60 ombelles (fleurs) (bien blanches)
Vin blanc	3 litres (sec)
sucré blanc	375 grammes

Préparation

1. Dans un grand récipient mettre le vin blanc et le sucre .. Rincer les fleurs pour éliminer les petites impuretés et les sécher dans un essuie . Ajouter les fleurs au mélange vin et sucre. Laisser macérer pendant quelques jours (3 ou 4) en remuant régulièrement . Filtrer et mettre en bouteille .

2. Servir bien frais !
