



VIN DE JASMIN DES POÈTES ou vin de seringat



Le seringat porte divers noms mais je garde celui que ma chère grand'mère lui donnait : le "jasmin des poètes" son plus beau nom à mes yeux .
Mon "arbre" vient de son jardin . Il a plus de 50 ans mais ses fleurs ont le même parfum depuis toujours ...



Gardez donc un peu de ce bonheur dans un apéro qui change vraiment des produits industriels

INGRÉDIENTS

Fleurs de jasmin des poètes
une pointe de piquant LVC

alcool pour fruits(note 1)
un excellent vin doux de votre choix

MÉTHODE :

Vous retrouvez ici une technique éprouvée . Ramassez les fleurs en fin de journée quand elles sont bien sèches au soleil . Transférez-les aussitôt dans une bouteille à col large et bouchon à vis MAIS ATTENTION cet arbuste sent si bon qu'il attire tous les amateurs de pollen . Ces "squatters" ne donneraient pas bon goût à votre apéro . Alors faites très attention à bien secouer les corolles avant de les mettre dans le bocal

Mettez une pointe de piquant LVC avant la dernière couche de fleurs et versez progressivement l'alcool en secouant pour "tasser" les fleurs mais sans excès (sinon vous les "taleriez") . Ne couvrez pas d'alcool: les fleurs vont se tasser . Il est inutile d'avoir un excès d'alcool : le parfum se "dissoudrait" dans trop de "jus", d'alcoolat

Laissez "mariner" entre 1 semaine et plusieurs mois : l'alcoolat ne bougera pas beaucoup et cela vous permettra de faire de l'apéro tout au long de l'année si vous aviez beaucoup de fleurs ... et peu d'amateurs d'apéros !

FILTRAGE et ALCOOLAT



Les fleurs blanches deviennent crème après leur séjour dans l'alcool : c'est normal
Pressez bien à la fin pour bien récupérer



attention à parfaitement filtrer l'alcoolat
le papier ne doit pas se percer pour que l'alcoolat soit très clair



n'oubliez pas la prise d'air entre l'entonnoir et le goulot pour que le liquide coule facilement

Filtrez soigneusement car la qualité de l'alcoolat vient de cette filtration douce . Mais pensez à "essorer" vos fleurs à la fin pour en tirer la "substantifique liqueur" . **T.S.V.P ->**

Vous pouvez garder votre filtrat dans une bouteille bien fermée, au frais et au "noir" et ne l'utiliser qu'au fur et à mesure des besoins

Lorsque vous prévoyez d'avoir quelques utilisations, sortez votre jolie bouteille bien nette et stérilisée au besoin . Posez un entonnoir garni d'un filtre en papier (type les anciens filtre à café de mamy) et versez la valeur d'un petit verre de votre "extrait" au fond de la bouteille .



Remplir à moitié de votre vin . Bouchez et secouez le tout .Puis remplir au 3/4 de vin la bouteille et re- secouez . Vous pouvez presque remplir mais laissez suffisamment de vide pour bien se mélanger .

Bien évidemment, plus vous "chargerez" en alcoolat plus votre apéro sera fort mais ce ne sera pas forcément meilleur . Gardez au frais, bien bouché quelques jours avant de l'utiliser

VERSION LIQUEUR

Si vous aimez les choses douces, optez pour la liqueur . Vous pouvez facilement "couper" votre alcoolat avec un peu de vin ,certes, mais surtout du sirop de sucre de canne bien bouilli **et refroidi** .

Faites le mélange dans une proportion personnelle qui peut varier selon vos goûts du "vin de fleurs" au presque "sirop de fleurs" . **Goûtez au fur et à mesure que vous rajoutez vin et sirop**

ATTENTION il y a de l'alcool pour les enfants ou les allergiques

NB : Vous pourrez utiliser ce vin pour cuisiner sans problème : vos crèmes , vos sauces auront un parfum inoubliable

SERVICE

Consommer très frais avec quelques "niamaniamas" de votre fabrication . Évitez la tomate et le citron qui "tueraient" votre vin . Il aimera plutôt cochonnailles, foie "grass" divers ... et même des garnitures au poisson (rillettes de sardines foie de morue etc ...) pour des apéros dînatoires .

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Trouvez de l'alcool pure est de plus en plus difficile car malheureusement des "drogués" (et les lois fiscales et leurs taxes ...) rendent introuvables de bonnes alcools pour fruits neutres et de qualité .

Si vous n'en trouvez pas, "draguez" gentiment votre pharmacien habituel pour qu'il vous donne un petit flacon d'alcool pure NON DÉNATURÉE . Vous en utiliserez beaucoup moins car je vous conseille de la "couper" d'eau bouillie pour ne pas "cuire" les fleurs : cela "tuerait" leur parfum délicat .

NOTES DIÉTÉTIQUES

Presque pour *tout le monde* donc , pas de gluten, pas de sel, pas de gras ... **sauf pour les allergiques à l'alcool**

Pour les "sans sucre" ?? L'ajout de sirop dans les liqueurs les leur interdit ! Inversement si vous "coupez" l'alcoolat avec un "faux sucre" type Sucaryl ou type stévia (attention la stévia ajoute une odeur de réglisse et de l'acide glycyrrhizique interdit avec certains médicaments), vous fabriquerez des "presque liqueurs" mais attention il y a beaucoup d'alcool pure !!!

Les "HI-ZON-PA-DROI" regarderont plutôt les: fiches des "tisanes de LVC" .Cela permet de faire d'excellents cocktails sans alcool

Dans tous les cas les choses les meilleures sont celles qu'on déguste à petites doses : la preuve l'eau de Cologne se vend en grands flacons mais les vrais parfums ... en tous petits !

Et puis vous le savez bien, que chez la vieille chouette bien sûr

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A !