

# Vin de sureau

Préparation 20 mn  
Macération 48 h  
Repos 15 jours  
Conservation 1 an

Recette très demandée en juillet 2013 lors du verre de l'amitié qui suivit le nettoyage organisé par l'Association de Protection de la Baie de Morsalines et du Cul de Loup.

Pour 1 l de vin blanc sec ou doux, voire rosé ou rouge (selon le goût recherché)

6 ombelles de sureau noir (*sambucus nigra*)  
150 g de sucre cristallisé  
20 cl d'alcool de fruit à 40° ou de kirsch

Faire macérer les ombelles dans le vin dans un bocal pour empêcher les fleurs de flotter. Les refouler si elles remontent en surface.

Au bout de 48 h, retirer les fleurs en les pressant. Filtrer 3 fois de suite au travers d'un linge fin.

Verser le jus dans un bocal, ajouter le sucre et l'alcool. Fermer et secouer pour mélanger et laisser reposer 15 jours avant de déguster.

Variantes

Mêler les pétales d'une rose ancienne parfumée aux ombelles de sureau noir. Laisser macérer 4 semaines dans le vin, filtrer, ajouter le sucre et l'alcool puis mettre en bouteilles, boucher et attendre encore un mois avant de consommer.

Panacher les ombelles de sureau noir avec une rose ou des cerises.

## Attention !

Ne pas confondre le sureau noir et le sureau yèble (*Sambucus ebulus*)

Voir le document ci-dessous.

# Sureau Noir, le vrai du faux..

---

**Le sureau noir** est un petit arbre commun de nos campagnes.

Ses fleurs blanches, en grandes ombelles planes, sont très parfumées et attirent les insectes butineurs ; ses baies (dont les grappes tombent en parapluie) sont comestibles et appréciées des oiseaux.



**Le sureau hièble** (ou yèble, ou faux sureau) ressemble au sureau noir, mais c'est une herbacée et non un arbuste, et ses fleurs et ses grappes de fruits sont dressées vers le ciel.

Ses tiges peuvent atteindre 2 mètres, mais elles disparaissent l'hiver ; elles ne portent pas d'écorce et sont vertes et cannelées.

L'ensemble de la plante est toxique.

