



VIN DE BENOÎTE

Ingrédients

- 30 g de racine fraîche de benoîte urbaine, récoltée en fin d'hiver / début de printemps (ou 5 beau pieds)
- 1 litre de vin rouge (plutôt jeune, type Pinot noir de Bourgogne ou d'Alsace)
- 1/2 orange (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de miel

Préparation :

1. Dans un grand bocal, ou dans une bouteille stérilisée, placer l'ensemble des ingrédients, coupés en morceaux.
2. Laisser macérer pendant 1 semaine à l'abri de la lumière et de la chaleur, goûter et ajuster l'assaisonnement au goût (plus de miel, rajouter des racines, des agrumes...) puis filtrer.
3. Mettre en bouteille stérilisée.
4. Il est possible de le faire en express, en faisant chauffer le mélange pendant 10 min.

On peut réaliser cette recette avec du jus de fruits (pomme, poire, orange...) ou de légume (carotte...).

Conserver au frais et à l'abri de la lumière pendant 6 mois. Une fois ouvert, garder au frigo pendant quelques semaines.

C'est un très bon vin apéritif, qui risque de ne pas faire long feu sur la table !