

Le Buissonnet

Apéritif « maison » au goût surprenant d'amande.



(Après la floraison on voit apparaître les prunelles comme ci-dessus. En murissant elles deviennent violettes et ont un goût très âpre. Nos campagnes regorgent de ces buissons).

Avril, c'est le moment de faire du « **Buissonnet** ». Les buissons ont fini de fleurir et les jeunes feuilles sont sorties. Cueillir 500 gr (une poche plastique entière) de jeunes pointes de buisson, comme ci-dessus, les faire macérer dans :

- 5 litres de vin rosé,
- 1 litre d'eau de vie de bonne qualité,
- 500 gr à 1 Kg de sucre,
- 5 sachets de sucre vanillé.

Laisser macérer pendant 12 à 15 jours maximum.

Filtrer et laisser vieillir quelques semaines.

Bonne dégustation.

Le GAM, mémoire, traditions, Avril 2017

(Photo et recette J-M.Baras)