

# Apéritifs

- Apéritif à la cerise
- Apéritif « gratte-cul »

# Apéritif à la cerise

## Ingrédients

- 1 litre de vin rosé à 12°
- 1 verre d'eau de vie neutre
- 36 morceaux de sucre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 50 feuilles de cerises aigres

## Préparation

- tout mettre dans un bocal
- laisser macérer 10 jours en remuant tous les jours
- filtrer et mettre en bouteilles

# Apéritif « gratte-cul »

## Ingrédients

- 1 kilo de baies de cynorhodon (gratte-cul)
- 4 litres d'eau
- 1,5 kilo de sucre
- 4 à 5 grammes de levure de boulanger en sachet

## Préparation

- mélanger le tout dans une bonbonne
- remuer tous les jours pendant 15 jours
- laisser macérer un an (oui oui, un an)
- filtrer et mettre en bouteilles