

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

Révision #1

Créé 2020-02-10 13:00:13 CET par Luc

Mis à jour 2024-10-30 18:23:18 CET par Luc