

# VIN DE SUREAU

Pour 10 personnes



- 2l de vin blanc,
- 300 gr de sucre,
- 1 verre d'alcool à 90°, ou 2 verres d'alcool à 45°,
- 2 grosses poignées de fleurs de sureau.

**Laisser macérer les fleurs dans le vin blanc pendant trois jours.**

**Filter 1 ou 2 fois.**

**Mélanger avec le sucre et l'alcool, mettre en bouteilles.**

**Servir très frais.**