

APERITIF AUX FEUILLES DE PECHER



Ingrédients : (pour 1 l)
1 bouteille de Rosé de Provence
120 feuilles de pêcher
25 morceaux de sucre
1 verre de kirsch (véritable)

- Cueillir les feuilles de pêcher entre les "2 bonnes Dames", c'est-à-dire entre le 15 août et le 8 septembre.
- Les laver, les sécher dans un linge.
- Les mettre à macérer, dans un bocal fermant bien, avec le vin et le sucre, pendant 4 ou 5 jours.
- Filtrer. Ajouter le kirsch.
- Mettre en bouteilles.
- Attendre au moins une semaine avant de consommer cet apéritif qui se conserve très bien.

Variante :

Au lieu de vin rosé et de kirsch, on peut préparer cet apéritif avec du vin rouge et de l'eau-de-vie.