

VIN D'ABSINTHE
Prof. Kurt Hostettmann



On a besoin de

- Inflorescences d'absinthe fraîche
- Petite bouteille avec bouchon
- Flacon gradué
- Vin blanc
- Alcool

La recette

- Enlever les sommités fleuries
- Mettre dans un flacon
- Remplir le flacon sans tasser
- Couvrir d'alcool avec du vin local (ici du Fendant) : 9 mesures de vin blanc et une mesure d'eau de vie (abricotine, pomme ou vodka par exemple)

Ensuite

- Bien fermer le flacon
- Le secouer
- Le laisser reposer une semaine
- Filtrer
- Sucre selon vos goûts (ce vin est très amer)

Remarques générales

- Ce vin favorise la digestion
- A boire avec modération avant ou après le repas
- Contreindiqué lors d'ulcères de l'estomac et du duodénum
- Propriété à peu près les mêmes avec la gentiane