

Vin aux fleurs de bourrache



Euphrosune, ou vin euphorisant des anciens, tel est le nom donné à cet étonnant **vin de bourrache**, réalisé avec tout simplement du vin blanc et des fleurs de bourrache.

Si l'on en croit la légende grecque, ce vin devrait sa réputation et son nom à la belle Hélène qui en aurait abreuvé son royal époux afin de lui rendre la joie de vivre.

Voici un élixir qui me paraît très réjouissant et tombe à point nommé pour utiliser les quelques fleurs de bourrache restantes au jardin.

La bourrache est riche en vitamine C, en calcium, en magnésium et en potassium. Sa consommation alimentaire prévient le vieillissement de la peau, les rides ou les vergetures ; elle fortifie la santé des ongles et des cheveux, et combat l'inflammation des voies urinaires. Elle dissipe le stress et l'état de mélancolie.

Ingrédients pour 1 bouteille d'Euphrosune, le vin de bourrache

- 1/2 litre de vin blanc sec
- 5 cl de d'eau de vie
- 50 g de sucre
- 50 g de fleurs et sommités fleuries de bourrache

PREPARATION du vin de bourrache

1. Déposez les fleurs et sommités de bourrache dans un bocal en verre. Versez dessus le vin blanc, l'eau de vie et ajoutez le sucre.
2. Fermez avec le couvercle et laissez macérer pendant 3 jours à la lumière naturelle, en remuant régulièrement les fleurs pour qu'elles diffusent bien leur parfum.
3. Passé ce laps de temps, filtrez et mettez en bouteille.

Résultat après le test

Ce vin de bourrache est vraiment surprenant. La bourrache lui amène un goût inhabituel, mais contrairement à mes craintes, cette saveur d'huître qu'on lui prête ne domine pas du tout. Donc c'est une vraie réussite, et au printemps prochain, j'en refais sans faute en plus grande quantité.