

## **Vin de Sureau**

**1 l de bon vin blanc**

**6 à 8 fleurs de sureau bien mûres (elles se détachent mieux)**

**15 cl d'alcool de fruits**

**150g de sucre**

**faire macérer vin + fleurs 48H puis ajouter le reste et laisser macérer encore 5 jours.**

**Filtrer et laisser vieillir.**