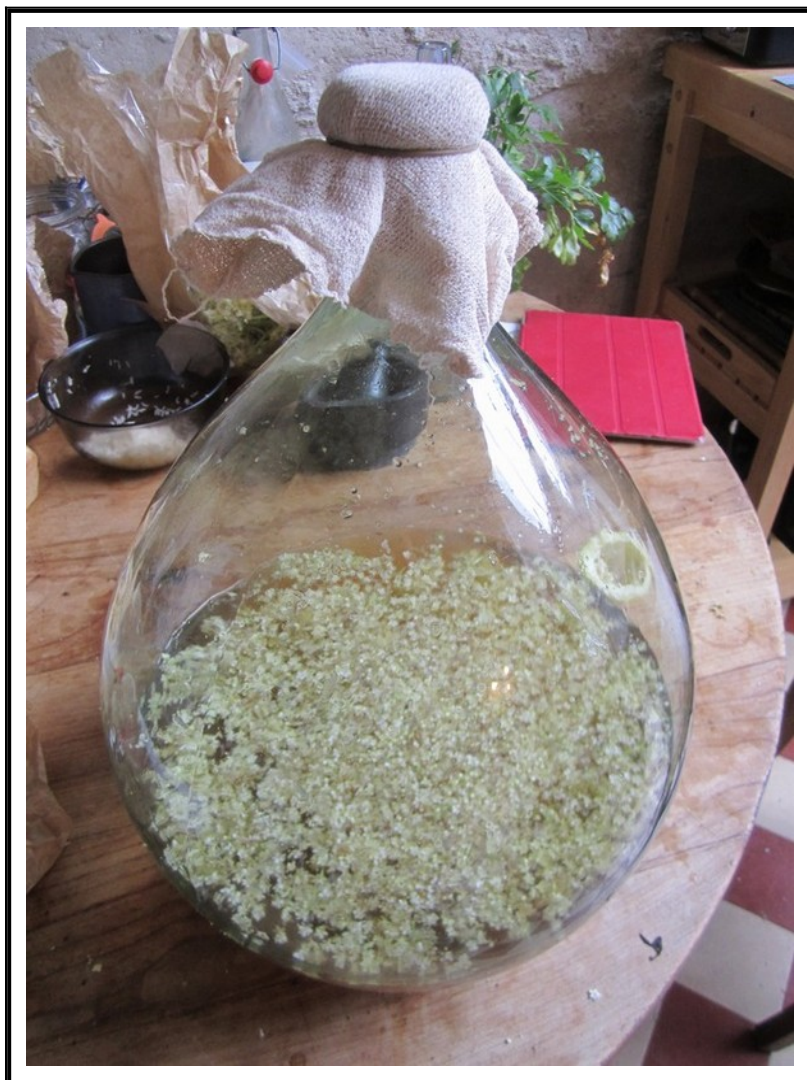


BOISSONS ARTISANALES



❧ RECUEIL DE RECETTES ❧

❧ Version 0.7 / Compilé par Pierre-Alain Dorange (PAD), 2018 – 2026 ❧

Illustrations de l'auteur, sauf mention contraire.

Les recettes marquées d'étoiles sont un avis personnel et présente les recettes testées et validés par l'auteur.

Sources et inspirations principales :

- « *Boissons ménagères (vieilles recettes de nos villages)* » de Jeanne Hertzog, SAEP, 1983
- « *Liqueurs du jardin* » de Samuel Butler, Artémis, 2008
- « *Liqueurs et sirops à faire soi-même* », Le Pont, numéro spécial, mai 1977
- « [Wikibooks Boissons](#) » (collectif)
- « [cfaitmaison.com \(boissons alcoolisée\)](#) » de Liana
- « [Recettes de boissons à faire soi-même](#) » de Olivier Maury

Table des matières

Conseils et vocabulaire.....	3
Matériel de base.....	3
Techniques.....	3
Ingrédients de base.....	5
Eau.....	5
Fleurs et Fruits.....	5
Épices.....	5
Racines.....	5
Graines.....	5
Solutions eau – éthanol.....	5
Sucre.....	6
Définitions et vocabulaires des boissons.....	7
Apéritifs.....	9
Macérations.....	9
Vin d'Épines ★★★★★.....	9
Vin de feuilles de cerisier.....	10
Vin de feuilles de pêcher.....	10
Vin de sauge.....	11
Anisette 45° ★★☆☆☆.....	11
Anisette 20°.....	12
Pastis.....	12
Ratafia des 7 graines.....	13
Vin de noix.....	14
Vin de noix (variante).....	14
Vin de rhubarbe.....	15
Limoncello ★★★★★.....	16
Vermouth « classique ».....	17
Vermouth (variante).....	18
Vin de Gentiane.....	18
Fermentations.....	19
Frênette.....	19
Bière brune familiale.....	20
Bière familiale.....	20
Bière d'ortie.....	21
Fermentations naturelles (légèrement alcoolisé).....	22
Limonade aux fleurs de sureau ★★★★★☆.....	22
Limonade au citron.....	23
Ginger Beer.....	23
Limonades, Sirops & Jus (sans alcool).....	24
Macérations.....	24
Citronnade.....	24
Limonade au citron (sans fermentation).....	24
Jus de prunelle.....	25
Jus de rhubarbe.....	25
Sirop aux fleurs de sureau ★★★★★☆.....	26
Sirop de baie de sureau.....	27
Jus de baie de sureau.....	27

Conseils et vocabulaire

Source principale des définitions : wikipédia.fr.

Matériel de base

- Balance
- Récipient adapté à la préparation (voir liste ci-dessous)
- Linge propre bien aéré et sec (sans odeur de lessive) ou mousseline pour filtrer
- Entonnoir
- Cuillères inox
- Seau
- Seau à fermentation avec barboteur

Topine

Jarre en terre cuite à ouverture large avec couvercle, idéal pour les macérations (à l'abri de la lumière). Protège de la lumière.

Seau de fermentation

Seau en plastique avec couvercle et barboteur, souvent utilisé pour le brassage amateur de bière, généralement de 30 litres environ.

Protège intégralement de l'extérieur (avec barboteur), permet la fermentation libre, ne protège pas de la lumière. Pour d'importants volumes. Peu être infesté si souvent utilisé et mal entretenu.

Bocal de conserve

Le verre est totalement neutre, avec un joint caoutchouc est totalement hermétique, pratique pour les petites macérations. Doit être stocker à l'abri de la lumière, car aucune protection contre la lumière.

Bouteille d'eau pétillante en plastique

Très pratique pour les boissons a forte fermentation (limonade de sureau par exemple) car on peut surveiller facilement la pression en tâtant la partie non remplie de la bouteille et dégazer facilement si nécessaire.

Ne protège pas de la lumière.

Bouteilles à obturateur mécanique

Très pratique pour stocker les boissons finales, permet de conserve la pétillance et protège de l'extérieur. Ne protège pas de la lumière.

Techniques

Les principales techniques de mélange.

Macération

Les macérations doivent être réalisées dans les récipients propres en verre (un bocal pour conserve fait excellemment bien l'affaire) de préférence. Il s'agit de laisser les ingrédients dans le liquide froid (température ambiante le plus souvent) pendant des périodes variables (de 3 jours à 4 semaines) et d'agiter régulièrement. Sauf mention contraire à l'abri de la lumière.

Infusion

Faire bouillir l'eau, couper le feu puis ajouter les ingrédients à infuser après ébullition ou verser sur les ingrédients. Souvent pour les parties tendres des plantes. De 10 à 30 minutes.

Décoction

Faire bouillir l'eau avec les ingrédients et maintenir l'ébullition. Souvent appliquée aux parties les plus dures des plantes. De 10 à 30 minutes.

Fermentation

La fermentation, c'est l'action naturelle de micro-organismes (levures ou bactéries) qui vont transformer les sucres d'une mixture en alcool et gaz carbonique. Les boissons nécessitant une fermentation doivent être réalisées avec une hygiène stricte, pour éviter une contamination.

Distillation

C'est une opération qui consiste, à partir d'une boisson alcoolisée, à séparer (concentrer) l'alcool des autres composants par « évaporation ». Interdit en France, réservé aux professionnels.

Filtrage

Utiliser une mousseline, un tissu fin ou à défaut un filtre à café dans un entonnoir. Attention le filtre doit être propre, sans odeur. Un linge sorti du lave-linge ne doit pas être utilisé de suite, il est indispensable de bien l'aérer pour éviter les odeurs de lessive.

Mise en bouteille

Les bouteilles en verre à capsule mécanique (type limonade ou bière) sont parfaites et peuvent être réutilisées tout en offrant une très bonne étanchéité y compris à la pression. Attention toutefois au congélateur elles perdent souvent leur étanchéité.

Les bouteilles plastiques pour eaux pétillantes sont aussi très pratiques de par leur fermeture étanche, et elle permettent de tâter l'état de pression de la boisson sans l'ouvrir ou de dégazer facilement si nécessaire.

Durée de réservation

Conserver en bouteille le temps indiqué avant la première consommation ; idéalement dans une cave fraîche. Mais surtout avec une température stable, à l'abri de la lumière et avec une humidité moyenne.

Durée de conservation

Au frais dans un endroit sec et à l'abri de la lumière (cave). C'est la durée de conservation nominale.

Ingrédients de base

Eau

L'eau du robinet est parfaite : peut-être mise à décanter 1 nuit avant utilisation (contenant ouvert), pour éliminer le chlore (par simple évaporation).

Fleurs et Fruits

Les fleurs et fruits doivent être généralement cueillies à pleines maturités et non traités (bio) surtout si on utilise la peau ou zeste.

Épices

À utiliser sous leur forme originale, les versions moulues ont moins d'arômes, ce conserve moins bien et sont difficile à filtrer.

Racines

Parfois sous forme « fraîche » (gingembre, curcuma) ou séchées (gentiane).

Graines

Comme les épices, sous leur forme originale non moulue.

Solutions eau – éthanol

Référence : [wikipédia](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89thanol)

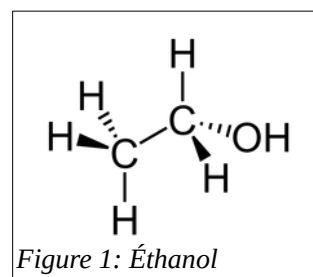
L'éthanol, ou alcool éthylique, souvent nommé plus simplement alcool, est un alcool de formule semi-développée $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$. C'est un liquide incolore, volatil, inflammable et miscible à l'eau en toutes proportions. C'est cette forme (solution eau-éthanol) que nous l'utiliserons pour élaborer des boissons. Il n'existe pas d'ailleurs sous une forme « comestible » à plus de 96 % d'éthanol (dit alcool pur).

Ne pas utiliser d'autres alcools que ceux estampillés pour un usage de boisson (ceux de pharmacie sont coupé avec des produits chimiques les rendant impropres à la consommation).

C'est l'une des plus anciennes drogues récréatives, sous la forme de boisson alcoolisée. L'éthanol a une densité plus faible que l'eau.

La masse volumique de l'éthanol est inférieure à celle de l'eau. Il faut donc faire très attention aux conversions volume-masse.

Élément	Densité à 20 °C (g/litre)
Eau pure	1,0
Éthanol pur	0,78945



Titre volumique et calculs

La force alcoolique d'une boisson s'exprime par son titre volumique : ABV ou TAV (% vol ou °), qui est la fraction d'éthanol du mélange rapportée au volume. C'est ce qui est indiqué sur les bouteilles de boissons (% vol).

Si l'eau et l'éthanol se mélangent très bien (totalement miscible), il reste délicat de maîtriser la force alcoolique d'un mélange eau/éthanol. De part leurs densités différentes et leurs réactions au niveau moléculaire, le TAV et volume final sont difficiles à évaluer.

Il convient d'effectuer les mélanges précis plutôt en se basant sur les masses et pas les volumes. En effet les molécules d'eau et d'éthanol présentent un phénomène moléculaire de contraction volumique, qui fait

que suivant les taux le volume total est plus faible que la somme des volumes. Par contre les masses se conservent toujours, quel que soit le mélange ou la température.

En effet 50 cl d'eau pure mélangée avec 50 cl d'éthanol pur donne une mixture de 96 cl dont la force alcoolique serait de 44 % vol (et pas 50 comme on pourrait le penser), car la force alcoolique se mesure en volume.

La masse d'eau à ajouter est environ : $M_{eau} = M_{alcool} \cdot \left(\frac{T_{alcool}}{T_{objectif}} - 1 \right)$

Pour obtenir une mixture à 50 % vol. il faut ainsi mélanger 460 g d'eau pure avec 500 g d'éthanol à 96 % vol.

Calculateur : [Calculateur pour dilution d'alcool \(Omnicalculator\)](#)

Sucre

Sucre dilué : 100 g de sucre (solide) donne environ un volume liquide de 60 ml une fois totalement solubilisé. Ainsi 100 g de sucre dilué dans 200 ml d'eau donne un volume total d'environ 260 ml.

Indicateur de sucrage :

Dénominations	sec	demi-sec	doux	sucré	liqueur
g de sucre par litre	< 50	51 à 120	121 à 220	221 à 330	> 331

Ainsi si vous devez calculer votre mélange eau, éthanol, sucre pour viser un volume précis cela va demander un peu de calcul ou alors il faut juste prévoir des bouteilles au cas où.

Définitions et vocabulaires des boissons

Sirop

Un sirop est un liquide visqueux et épais, servi allongé d'eau en boisson rafraîchissante, obtenu en faisant dissoudre une importante quantité de sucre dans de l'eau additionnée de fruits ou plantes aromatiques et qui subit ensuite une cuisson à plein feu avant d'être filtré et embouteillé.

Sirop de sucre de base : 1 volume d'eau pour 1 à 1,5 masse de sucre cristallisé. Chauffer le mélange doucement en remuant, jusqu'à dissolution complète. Avec du sucre blanc la dissolution complète aboutit à un liquide totalement transparent. Ne pas faire bouillir.

Le volume final sera d'environ les 3/4 du volume initial (eau+sucre).

Un sirop peut être légèrement caramélisé, suivant les besoins de goût et coloration, en prolongeant la chauffe.

Limonade

Est une boisson fraîche à base de citron, d'eau et de sucre. Parfois aromatisé, souvent gazeuse.

Digestif

Un digestif est une boisson alcoolisée ou non, qui se prend habituellement à la fin du repas, et qui est censée faciliter la digestion et revigorer. On parle aussi familièrement de pousse-café lorsqu'il est accompagné de ce dernier, et encore plus familièrement de rincette ou rince-cochon.

Apéritif

Un apéritif, ou familièrement un apéro, est une boisson, servie avant le repas afin d'ouvrir l'appétit. Sont choisies en général des boissons à base de plantes connues pour leurs vertus apéritives, comme l'anis par exemple.

Bière

La bière est une boisson alcoolisée (de 3 à 12 % vol.) obtenue par la fermentation d'un moût sucré à base de céréales et aromatisé.

Vin

Le vin est une boisson alcoolisée (de 8 à 14 % vol.) obtenue par la fermentation du moût de raisin.

Vin aromatisé

L'aromatisation du vin est un procédé très ancien, qui remonte à l'antiquité. Il s'agit soit d'améliorer un vin de qualité médiocre, soit de créer une boisson apéritive. Actuellement les vins aromatisés titrent entre 16 et 21 % d'alcool, le vin est alors légèrement fortifié.

L'aromatisation est obtenue, le plus souvent par macération.

Exemple : Vermouth, Marquissette, vin de noix, vin de pêches, sangria, vin chaud, vin cuit...

Vin fortifié

C'est un vin, le plus souvent aromatisé, auquel l'on ajoute une petite proportion d'alcool fort (eau-de-vie, mistelle ou liqueur suivant la recette).

Vermouth

Vin blanc (ou rouge) aromatisé et fortifié de mistelle, d'eau-de-vie ou de liqueur, titrant de 16 à 20°.

Exemple : Marseillan (Noilly-Prat), Thuir (Byrrh), Lillet, Vin d'Épines...

Vin cuit

Un vin cuit est un vin doux produit en Provence, obtenu à partir de la fermentation alcoolique d'un moût, chauffé pour être concentré (cuit), additionné de moût frais, éventuellement aromatisé.

Souvent confondu avec les vins mutés.

Exemples : Pineau des Charentes, vino cotto...

Vin muté (mistelle) ou vin doux naturel

Un vin muté est un moût de raisin dont la fermentation alcoolique a été « bloquée » par mutage à l'alcool éthylique (eau-de-vie essentiellement) ou encore parfois au soufre, pour conserver son sucre résiduel et son fruité. Il en existe 2 types : les vins doux naturels (fermentation alcoolique stoppé en cours de route) et les vins de liqueur (mistelle de raisin) dont la fermentation est empêchée (plus sucré).

Exemples : Muscats, Banyuls, Rivesalt, Madère, Porto, Marsala...

Vin de liqueur (ou mistelle de raisin)

Le vin de liqueur est un vin muté dont la fermentation n'est pas commencé. L'ajout d'alcool éthylique au moût empêche la fermentation et le moût conserve le sucre fruité, ce n'est donc pas un vin stricto sensu puisque 100 % de son alcool provient du mutage. C'est une fermentation « empêchée ».

Exemples : Pineau des Charentes, Flocc de Gascogne, Ratafia Champenois...

Liqueur

Une liqueur est une boisson spiritueuse contenant au moins 100 g de sucre par litre résultant de l'aromatisation d'une base alcoolique à l'aide de fruits, de plantes ou de produits laitiers par différents procédés dont la macération ou l'infusion. L'alcool agit comme un solvant et « capte » le goût, la couleur et le parfum des produits agricoles.

Exemple : absinthe, anisette, limoncello, Cointreau, Suze, verveine...

Ratafia

Le ratafia est une boisson alcoolisée douce obtenue par macération de fruits, de moût de raisin ou autres végétaux dans l'alcool et le sucre. Similaire aux liqueurs.

Élixir

Un élixir est une liqueur faite à base d'herbes, d'épices ou de fruits macérés dans de l'alcool. Cette décoction est ensuite distillée.

Teinture

C'est une macération dans un alcool fort qui sert ensuite à la préparation d'autres boissons : cocktail, vin fortifié, vermouth...

Un alcool fort agit comme un solvant et permet une extraction très efficace des arômes et couleurs. S'applique sur des épices, plantes, racines ou mélange...

Eau-de-vie

L'eau-de-vie (latin : aqua vitae ; populairement goutte ou gnôle) est obtenue par distillation d'une boisson faiblement alcoolisée (marc de raisin, vin de chaudière, moût de céréales ou de fruits...)

- Eau-de-vie de marc : à partir de marc de raisin, exemple : Marc, Grappa...
- Eau-de-vie de céréales : à partir de céréales, exemple : Whisky (céréales maltées), Vodka (céréales et pomme de terre)...
- Fine : eau-de-vie de vin, exemple : Cognac, Armagnac, Raki...
- Eau-de-vie de fruits : à base de fruits fermentés, exemple : prune, poire, pomme, cerise (Kirsch)...
- Autre : Rhum (canne à sucre), Aquavit (céréales aromatisées), Calvados (à base de cidre ou poiré), Tequila (à base d'Agave), Gin (base malté aromatisé à la baie de genièvre), Gentiane (à base de rhizomes de Gentiane).
- Alcool neutre, agricole, surfin ou rectifié, c'est un alcool éthylique d'environ 96°, le maximum que l'on peut obtenir par distillation fractionnée de matières premières fermentées. Aucun goût détectable.

Apéritifs

Macérations

Vin d'Épines ★★★★★

Référence : [wikipédia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_d%27%C3%A9pines)

C'est un apéritif de type Vermouth à base de jeunes pousses de prunellier (ou épines noires). Cette boisson trouve son origine dans le centre-ouest et l'ouest de la France. Elle porte différents noms suivant les régions : Trousse-pinette (Vendée), Pousse d'épines (Anjou, Touraine et Haut Poitou) ou Épinette (Aunis et Saintonge).

Ingrédients

- Env. 100 g de **pousses tendres du prunellier**, voir paragraphe « récolte » plus bas ;
- 5 à 6 litres de vin rouge corsé ;
- 50 cl d'eau-de-vie neutre ;
- 400 à 600 g de sucre.

Recette

- Faire dissoudre le sucre dans un peu de vin, chauffer légèrement pour faciliter la dissolution,
- Mettre à macérer tous les ingrédients, dans une topine ou un bidon fermé, de 4 à 8 semaines,
- Remuer régulièrement,
- Goûter pour évaluer la maturation, ne doit pas devenir astringent,
- Filtrer,
- Mettre en bouteille,
- Réserve : 3 à 4 semaines,
- Conservation : plusieurs mois. En cave plus d'un an.



Jeune pousse de Prunellier

Variantes

- À base de pousse d'aubépines (épines blanches)
- Ajouter 1 gousse de vanille ou 4 sachets de sucre vanillé
- 300 g de feuilles de framboisier ou de pêcher
- remplacer l'eau de vie par la moitié en volume d'alcool pur de distillation (96°)
- Remplacer le vin rouge par du vin blanc sec (pas de moelleux)

Récolte et reconnaître le Prunellier

Il faut récolter les jeunes pousses qui ont la tige verte et sont au bout de la branche de l'année précédente, qui, elle, est rouge. La jeune pousse doit pouvoir se couper par un simple pincement, sinon elle est trop avancée. Elles mesurent de 10 à 20 cm de long avec quelques feuilles, sans fruits.

La récolte se fait de mai à juin suivant le climat et l'exposition.

Sur certaines espèces, les jeunes pousses sont à récolter quand les prunelles apparaissent sur l'arbuste, la plupart du temps, les jeunes pousses sont à récolter quelques semaines après la floraison.

Leurs feuilles sont oblongues et finement dentelées.

En savoir plus sur le Prunellier : [wikipedia.fr](https://fr.wikipedia.org/wiki/Prunellier)

Commentaire du 1/06/2025

95 g de pousses + 10 g de ronces

6 L de vin rouge (cote du Rhône + Cahors)

250 ml d'alcool à 96°

500 g de sucre blanc

Vin de feuilles de cerisier

Ingrédients

- 50 à 70 **feuilles de cerisier** ;
- 1 litre de vin blanc ;
- 15 cl de Kirsch ou 2 verres de liqueur de marc ;
- 250 g de sucre.

Recette

- Laver et essuyer les feuilles de cerisier ;
- Placer tous les ingrédients dans un bocal et fermer ;
- Laissez macérer 10 jours en mélangeant de temps en temps ;
- Filtrer et mettre en bouteille ;
- Réserver 3 mois.



Variante (rouge)

- 45 feuilles de cerisier ou merisier essuyé ;
- 1 litre de bon vin rouge ;
- 600 g de sucre.

Vin de feuilles de pêcher

Référence : wikipedia.fr

Boisson originaire du Dauphiné et des Alpes du Sud.

Cueillir les feuilles entre les 2 « bonnes dames » (15 août – 8 septembre).

Ingrédients

- 100 **feuilles de pêcher**
- 1 litre du vin rouge ou rosé sec
- 15 cl d'eau-de-vie
- 150 à 200 g de sucre

Recette

- Laver et essuyer les feuilles de pêcher ;
- Préparer un sirop avec le sucre et l'eau ;
- Placer tous les ingrédients dans un bocal et fermer le ;
- Laissez macérer 1 à 2 mois en mélangeant 2 fois par semaine ;
- Filtrer et mettre en bouteille ;
- Réserve : 1 à 6 mois.



Vin de sauge

Ingrédients

- 80 g de sauge
- 1 litre de vin de muscat

Recette

- Laver et sécher la sauge fraîche
- Faire infuser dans le vin pendant 8 jours
- Filtrer et mettre en bouteille
- Réserver 1 mois



Anisette 45° ★★☆☆☆

Référence : wikipédia.fr

Ingrédients

- 25 g d'anis vert ou Badiane
- 12 g de coriandre (grain)
- ½ bâton de cannelle
- 1 g de macis broyé
- 1 clou de girofle
- ½ zeste d'orange
- ½ litre d'alcool à 90°
- 500 g de sucre
- ½ litre d'eau



Recette

- Mettre tous les aromates et l'alcool dans un récipient
- Laisser macérer 15 jours en agitant régulièrement
- Filtrer
- Faire un sirop avec le sucre et laisser refroidir
- Mélanger les 2 préparations
- Mettre en bouteilles
- Réserver 1 mois

Variantes

L'anis vert peut être remplacé par de la Badiane (anis étoilé) ou un mélange d'anis vert, d'anis étoilé et graines de fenouil.

Certaines recettes utilisent de l'eau-de-vie (45°), dans ce cas faire macérer 1 mois et préparer un sirop avec très peu d'eau en laissant jeter 4 à 5 bouillons.

Dégustation

Déguster allonger d'eau glacée.

En mode cocktail on a le perroquet (un trait de sirop de menthe) et la tomate (un trit de sirop de grenadine), toujours avec des glaçons.

Notes

Pour le moment j'en ai raté 2, beaucoup trop de cumin... Mais pourquoi du cumin ?

Anisette 20°

Référence : wikipedia.fr

Ingrédients

- 15 g d'Anis Vert
- 20 g de Coriandre
- 1/2 g de cannelle
- 1/4 g de macis
- 50 cl d'eau-de-vie
- 500 g de sucre
- 50 cl d'eau

Recette

- Concasser légèrement les épices
- Faire macérer 1 mois
- Filtrer
- Préparer un sirop de sucre (eau et sucre)
- Faire refroidir
- Incorporer l'infusion et le sirop, mélanger
- Filtrer
- Mettre en bouteilles
- Réserver 15 jours

Dégustation

Déguster glacée.

Pastis

Référence : wikipedia.fr

Ingrédients

- 8 g de badiane (Anis étoilé)
- 5 g de graines d'Anis vert
- 5 g de réglisse
- Plantes aromatiques (Thym, Romain, Sauge, Armoise, Sariette, Marjolaine...)
- 50 cl d'alcool à 90°
- 150 g de sucre
- 50 cl d'eau

Recette

- Concasser légèrement les aromates
- Faire macérer dans l'eau-de-vie pendant 30 à 40 jours
- Filtrer
- Préparer un sirop à filet de 1 à 2 cm
- Incorporer, filtrer
- Mettre en bouteille
- Réserver 15 jours

Ratafia des 7 graines

Ingrédients

- 30 g d'un mélange de graines
- 70 cl d'eau-de-vie
- 200 g de sucre
- 30 cl d'eau

Recette

- Concasser les graines
- Faire macérer dans l'eau-de-vie pendant 20 jours
- Filtrer
- Préparer un sirop, faire refroidir
- Incorporer le sirop
- Mettre en bouteille
- Réserver 15 jours

Les graines sont à doser en équilibre parmi les suivantes : Anis vert, Badiane, Carvi, Aneth, Fenouil, Angélique, Daucus

Vin de noix

Références : wikipedia.fr, vignes.be

Ingrédients (pour 2 litres)

- 20 **noix vertes** (voir Récolte ci-dessous)
- 1,5 litres de vin rouge
- 120 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pointe de cannelle en poudre
- 30 cl d'eau-de-vie

Recette

- Concasser les noix grossièrement ou couper en 4
- Placer les ingrédients dans un bocal
- Laissez macérer 1 à 2 mois, agiter régulièrement
- Filtrer et mettre en bouteille
- Réserver 4 mois



Vin de noix (variante)

Ingrédients (pour 5 litres)

- 10 à 12 **noix vertes** (voir Récolte ci-dessous)
- 2 feuilles de noyer
- 4 litres de vin (rouge ou blanc)
- 1 kg de sucre
- ½ litre d'eau-de-vie

Recette

- Préparer un sirop avec le sucre et 1,5 L de vin
- Mélanger avec l'eau-de-vie
- Laver et couper les noix
- Ajouter à la préparation
- Laver et ajouter les feuilles de noyer
- Compléter avec le reste de vin
- Faire macérer plusieurs mois avec barboteur (jusqu'à 6 mois, ou 11 mois avec de l'eau-de-vie à 45°)
- Filtrer et mettre en bouteilles



Récolte des noix vertes

Les noix vertes se récoltent généralement entre le 24 juin et le 24 juillet.

On peut s'assurer de leur état en les transperçant avec une aiguille à tricoter, ce doit être assez facile tout en forçant un petit peu.

Vin de rhubarbe

Ingrédients

- 3 litres de **Jus de rhubarbe**
- 4 litres d'eau
- 2,5 kg de sucre

Recette

- Laver, peler et couper les tiges de rhubarbe
- Dans un pot en grès alterner les couches de tiges avec un peu de sucre (peser le sucre)
- Laisser macérer 2 jours puis presser avec un linge
- Mesurer le jus obtenu et verser dans une bonbonne
- Préparer un sirop avec le reste de sucre fondu dans un peu d'eau tiède
- Ajouter le sirop
- Laisser fermenter 5 à 6 mois
- Boucher la bonbonne
- Laisser 5 mois supplémentaires
- Filtrer et mettre en bouteilles



Limoncello ★★★★★

Référence : [wikipedia.fr](https://fr.wikipedia.org/wiki/Limoncello)

Ingrédients

- 5 à 6 beaux **citrons bio**
- 0,5 litre d'alcool à 90-97°
- 0,6 à 0,8 litre d'eau pure
- 200 à 300 g de sucre

Recette

- Rincer légèrement les citrons ;
- Râper très fins les zestes des citrons, sans la partie blanche qui est amère ; soit avec une râpe fine, soit avec un grattoir spécifique ;
- Dans un bocal hermétique d'environ 1 litre, faire macérer avec l'alcool, pendant 2 à 3 semaines, dans un endroit frais et surtout à l'abri de la lumière pour conserver la belle couleur jaune ; remuer de temps en temps ;
- Filtrer la macération ;
- Mélanger à froid l'eau et le sucre jusqu'à complète dilution, pour obtenir un sirop ;
- Incorporer le sirop à la macération filtrée ;
- Mettre en bouteille ;
- Réserver 1 semaine ;
- Conserver au frais, servir glacé en digestif ou additionner de beaucoup de glace à l'apéro ou en digestif (de préférence givré).



En option on peut ajouter à la macération des feuilles de verveine fraîche.

Peut se préparer avec de la clémentine ou mandarine.

Dilution

Pour une bonne extraction des saveurs des zestes il est important d'utiliser un éthanol presque pur (idéalement éthanol alcoolique 96°) que l'on diluera après macération.

Suivant l'objectif de degré alcoolique on utilisera plus ou moins d'eau et plus ou moins de sucre.

Le Limoncello du commerce fait souvent entre 30 et 35 °. Je le préfère à 40 ° servit glacé dans un verre givré et avec beaucoup de glaçons.

Degré final (TAV : % vol)	Volume Alcool 96° (ml)	Volume d'eau (ml)	Masse de sucre (g)
30°	500	1100	200
35°	500	870	215
40°	500	700	230

2/09/2023

500 g d'alcool 96° + zeste de 6 citrons bio : 3 semaines

Objectif env 40° : 560 g d'eau avec 230 g de sucre mélangé à froid

Résultat : joli opaque jaune.

Mariage PJ+Stef

2 000 g d'alcool 96° + zeste de 16 citrons bio : 5 semaines

Objectif env 35° : 2 400 g d'eau avec 920 g de sucre dilué puis mélangé à froid

2/05/2026

500 g d'alcool 96° + zeste de 4 gros citrons bio : 2 semaines

Objectif env. 35° ; 870 g d'eau avec 230 g de sucre mélangé à froid

Vermouth « classique »

Référence : wikipedia.fr

Les vermouths sont nombreux, il s'agit, à la base, d'un vin blanc fortifié et aromatisé par macération. Les aromates de base sont souvent : absinthe, armoise, coriandre, orange amère, angélique, clou de girofle, cannelle, gentiane, zestes d'agrumes, fleurs de sureau, anis, marjolaine, cardamome, vanille... Il est souvent vieilli en fut 5 à 6 mois.

On distingue plusieurs types de vermouth :

	TAV	Sucre (g/litre)	
Extra sec (Paille)	18 à 20 %	20 à 30	
Sec (Or)	16 %	30 à 50	Dominé par les agrumes (zeste et jus)
Doux (Ambré)	15 à 17 %	80 à 150	Ajout de caramel Dominé par l'amertume (gentiane, absinthe)



Les vermouths se boivent nature frais ou en cocktail avec des alcools forts.

2 techniques :

Macération simple

- Tout faire macérer 1 à 2 semaines.

Macération en 2 étapes

- Macération des plantes et épices dans l'alcool fort, filtrer. (obtention d'une teinture)
- Mélangez le vin, l'alcool et le sucre : réserver en bouteille 1 à 2 semaines.

Ingrédients

- 1 litre de vin blanc sec (12°)
- 1 orange (zeste)
- 1 citron (zeste)
- 1 clou de girofle
- ½ bâton de vanille
- 20 morceaux de sucre
- 1 verre d'alcool à 90°

Recette

- Râper le zeste du citron et de l'orange
- Faire macérer l'ensemble pendant 2 semaines
- Agiter tous les jours
- Filtrer et mettre en bouteille

Commentaire du 3/05/2026

Préparation d'une teinture avec :

- 60 ml d'alcool à 96°
- 3 g de racine de gentiane
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de marjolaine
- 1 pincée de graine de moutarde noire
- quelques feuilles de romarin

Vermouth (variante)

Ingrédients

- 1 litre de vin blanc sec (12°)
- 2 g de racine de gentiane
- 2 clous de girofle
- 1 g de marjolaine
- 1/2 bâton de cannelle
- 1 citron (zeste uniquement)
- 2 g de gousse de vanille
- 60 g de sucre
- 120 ml d'alcool à 90°

Recette

- Râper le zeste du citron
- Bien dissoudre le sucre dans le vin
- Faire macérer l'ensemble 2 semaines
- Agiter tous les jours
- Filtrer et mettre en bouteille
- Réservez 1 mois

Vin de Gentiane

Référence : [noeilsophie](#)

C'est un Vermouth, mais uniquement à la Gentiane.

Ingrédients

- 2 à 3 g de racine de gentiane
- 1 bouteille de vin blanc (style Jura)
- 20 ml d'alcool de fruit
- 18 morceaux de sucre

Recette

- Nettoyer, brosser et découper en petits morceaux les racines
- Mettre à macérer dans l'alcool de fruit pendant 2 jours
- Ajouter le sucre et le vin blanches
- Après 10 jours, filtrer et mettre en bouteille

Fermentations

Frênette

Références : wikipedia :: vignes.be :: christian.seon

La frênette (frênée ou cidre de frêne) est une boisson fermentée à base de feuille de frêne du nord de la France. Peut titrer de 2° à 6° suivant la quantité de sucre. Cueillir les feuilles de frêne en été, faire sécher à l'ombre dans un endroit aéré et sec.

Ingrédients

- 25 g de feuilles de frêne
- Quelques feuilles de ronces séchées
- 10 à 15 g de chicorée de ménage
- 1,5 kg de sucre
- 1 sachet de levure de bière
- 20 g d'acide tartrique
- 25 litres d'eau



Recette

- Préparer une décoction concentrée de chicorée ;
- Infuser les feuilles de frênes dans 1 litre d'eau bouillante pendant 30 minutes ;
- Dissoudre l'acide tartrique dans 2 verres d'eau chaude ;
- Préparer un sirop : Faire bouillir 2 litres d'eau avec le sucre ;
- Verser le sirop dans un tonneau, ne pas fermer la bonde ;
- Ajouter la chicorée, l'infusion de feuilles et l'acide tartrique ;
- Faire le plein d'eau bouillante, laissez refroidir ;
- Ajouter la levure préalable réhydratée dans de l'eau tiède ;
- Brasser tous les jours ;
- Après 9 à 10 jours, soutirer le vin ;
- Mettre en bouteille ;
- Réserve : 8 jours ;
- Conservation : bouteilles couchées en cave, 6 à 8 mois.

Variantes

- Ajout 5 à 10 g de houblons ;
- Ajout de feuilles de ronces.

Variante sans levure

Référence : [Frenette à l'ancienne \(lepalisson.fr\)](http://frenette.à.l'ancienne.lepalisson.fr)

- 2 kg de feuille de frêne à manne (couverte d'exsudats de sève produit par les piqûres de pucerons), sans les tiges ;
- Mettre les feuilles dans une jarre en grès ou un tonneau ;
- Couvrir de 20 litres d'eau (non chlorée) à 40° C ;
- Recouvrir le récipient d'un linge propre ;
- Brasser 2 fois pendant 2 jours pour faciliter la dissolution de la manne ;
- Laisser fermenter 5 à 6 jours à une température > 22° C (ou 10 jours si la température est réduite) ;
- Filtrer et mettre en bouteilles ;
- Réserver 10 jours.

Bière brune familiale

Ingrédients

- 50 à 100 g de houblons
- 6 belles ombelles de fleurs de sureau séchées
- 2,5 kg de sucre roux
- 1 verre de vinaigre blanc
- 23 litres d'eau

Recette

- Faire infuser le houblon et le sureau dans 1 litre d'eau bouillante, pendant 15 minutes
- Préparer un sirop : 2 kg de sucre dissout dans 2 litres d'eau bouillante
- Faire caraméliser le reste de sucre, puis arroser d'eau bouillante et bien remuer avec une cuillère en bois pour dissoudre le caramel
- Verser la préparation à travers un linge mouillé dans le tonneau
- Ajouter le vinaigre et le reste d'eau
- Laisser fermenter bonde ouverte pendant 6 à 7 jours
- Mettre en bouteille
- Réserver 1 à 2 mois

Se conserve debout au frais.



Bière familiale

Ingrédients

- 100 g de houblons
- 10 g d'orge mondé
- 10 g de levure
- 1,75 kg de miel
- 3 cuillères à soupe de chicorée
- 23 litres d'eau

Recette

- Griller l'orge, puis faire bouillir dans 3 litres d'eau pendant 30 minutes
- Verser dans une grande bassine, ajouter la levure réhydratée
- Préparer une décoction de chicorée : ½ litre d'eau pendant 10 minutes
- Filtrer et mélanger avec la première préparation
- Ajouter le miel dissout dans 3 litres d'eau chaude
- Bien remuer, puis verser dans un tonnelet
- Compléter avec le reste d'eau froide
- Laisser fermenter 7 à 8 jours
- Soutirer en bouteilles

Conserver en cave, réserver 6 jours.



Bière d'ortie

Ingrédients

- 4 litres d'eau
- 1 kg d'orties jeunes
- 2 bols de cassonade
- 1 cuillère à soupe de levure de bière
- 60 g de racine de gingembre râpés
- 2 citrons coupés en tranches

Recette

- Peler et râper le gingembre
- Couper les citrons en tranches
- Faire bouillir doucement l'eau, les orties, le gingembre et les citrons
- Laisser frémir 40 minutes
- Filtrer puis y dissoudre la cassonade
- Laisser refroidir (25° C)
- Ajouter la levure réhydratée
- Mettre en bouteilles
- Réserver 2 semaines
- Conserver au frais



Fermentations naturelles (légèrement alcoolisé)

Les boissons à fermentation naturelle contiennent un peu d'alcool, souvent inférieur à 1° de par l'activité bactérienne ou des levures sauvages.

Limonade aux fleurs de sureau ★★★★★☆

Ou « Champagne de Sureau », dit aussi « Champagne des fées » car très légèrement alcoolisés (généralement moins de 1 % vol.).

Ingrédients

- 12 belles ombelles de fleurs de sureau (env. 30 g de fleurs fraîches, une fois découpée de leur tige)
- 5 litres d'eau fraîche
- 500 g de sucre
- 2 citrons
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc (optionnel)

Matériel

- Bocal à large col
- Tissu et élastique

Recette

- Laisser décanter l'eau une nuit (pour éliminer le chlore)
- Récolter les ombelles à maturité (mai / juin), le mieux en fin de matinée d'une belle journée ensoleillée.
- Nettoyer manuellement sans laver les ombelles, pour retirer les petits insectes.
- Découper les fleurs en laissant le moins de tiges possible. Si les fleurs sont bien mures, on peut simplement les enlever en faisant « peigne » avec les doigts.
- Découper les citrons en petits morceaux.
- Mettre les ingrédients dans le bocal
- Diluer le sucre dans l'eau pour former un sirop.
- Ajouter le sirop dans le bocal et couvrir d'un linge avec un élastique.
- Remuer vigoureusement une fois par jour. Si possible sortez-le tous les jours et l'exposer au soleil.
- Laisser fermenter 5 à 10 jours. De petites bulles doivent apparaître.
- Filtrer et mettre en bouteilles.
- Réserver 15 jours
- Conserver au frais (important sinon la fermentation continue et les bouteilles deviennent explosives)



Fermentation naturelle grâce aux bactéries présentes sur les fleurs de sureau, **contient un peu d'alcool**.

Lors de la fermentation les composés flottent au début, puis coulent au fond et généralement flottent à nouveau lorsque la fermentation est terminée.

Boisson parfois très pétillante, ne pas trop remplir les bouteilles et attention en ouvrant.

L'utilisation de bouteilles plastiques d'eau pétillante permet de mieux gérer la pression en tâtant les bouteilles et en ouvrant délicatement les bouteilles trop fermes sous les doigts pour éviter la sur-pression.

Il est difficile d'équilibrer le sucre résiduel (nécessaire à l'équilibre gustatif) car les levures sauvages ont tendance à tout transformer en gaz. Peut se conserver plusieurs semaines mais au frais pour ne pas favoriser l'activité des levures sauvages en bouteille.

Variante

- Stériliser après 3 à 4 semaines en bouteilles ou conserver au froid
- Remplacer les citrons par des oranges

18/05/2025 : essai avec 120 g de fleurs, 500 g de sucre et 6 litres d'eau

Limonade au citron

Référence : wikipedia.fr

Ingrédients

- 1 citron bio
- 3 litres d'eau
- 250 g de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Figues sèches ou raisins secs pour les levures sauvages



Recette

- Couper le citron en fines rondelles
- Mettre le citron dans un grand pot, ajouter les fruits secs, le sucre, le vinaigre et l'eau.
- Poser un couvercle et laisser passer un peu d'air (avec un tissu et un élastique par exemple)
- Placer au soleil pendant 1 à 2 semaines
- Filtrer et mettre en bouteilles
- Se conserve 2 mois

Variantes

Le vinaigre blanc peut être remplacé par de l'acide citrique ou de la crème de tartre.

Ginger Beer

Référence : wikipedia.fr, cfaitmaison.com

A développer, en version artisanale (ginger bud)

Ingrédients

- 1 litre d'eau
- 50 g de cassonade
- 50 g de sucre blanc
- 1 cuillère à café de levure
- 15 g de racine de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron
- 1 cuillère à soupe de jus de citron



Recette

- Retirer la peau des tubercules avec le dos d'une cuillère à café
- Râper les tubercules
- Faire infuser le gingembre 30 minutes dans l'eau bouillante
- Ajouter les sucres, dissoudre et laisser refroidir
- Ajouter la levure réhydratée et le citron
- Faire macérer 24 heures
- Filtrer et mettre en bouteille (plastique)
- Réserver quelques heures puis conserver au frais

Limonades, Sirops & Jus (sans alcool)

Macérations

Citronnade

Référence : wikipedia.fr

Ingrédients

- 250 g de sucre
- 250 ml de jus de citron (4 à 6 citrons)
- 250 ml d'eau pour le sirop
- 750 ml à 1 litre d'eau fraîche pour diluer

Recette

- Préparer un sirop de sucre
- Presser les citrons
- Mélanger le sirop et le jus de citron
- Diluer avec le reste d'eau
- Mettre au réfrigérateur 40 minutes
- Servir avec des glaçons et des tranches de citron et des feuilles de menthe



Limonade au citron (sans fermentation)

Ingrédients

- Citronnade
- Eau pétillante

Recette

- Préparer une citronnade avec peu d'eau
- Diluer avec de l'eau pétillante

Variante

- Gazéifier avec une machine à soda

Jus de prunelle

Avec le jus de prunelle, on peut faire de la gelée.

Ingrédients

- Prunelle, récoltées après les premières gelées
- 350 g de sucre par litre de jus

Recette

- Frotter les prunelles pour retirer la pruine
- Couvrir d'eau bouillante et laisser reposer 24 h
- Recueillir le jus, le porter à ébullition et le verser sur les fruits
- Recommencer une troisième fois
- Cuire le jus de prunelles avec la quantité de sucre adéquat
- Verser chaud dans les bouteilles et fermer.



Jus de rhubarbe

Ingrédients

- Rhubarbe à volonté
- 200 g de sucre par litre de jus

Recette

- Laver et peler la rhubarbe, puis la couper en tronçon
- Cuire dans un appareil « presse-jus à vapeur » sans sucrer
- Recueillir le jus dans un grand récipient, ajouter le sucre et remuer pour le faire fondre
- Verser dans des bouteilles bien rincées à l'eau chaude, jusqu'à ras bord.
- Boucher



Se conserve 1 an au frais.

Sirop aux fleurs de sureau ★★★★★

Ingrédients

- 20 g de fleurs de sureau
- 0,6 kg de sucre
- 0,5 litres d'eau
- 20 g d'acide citrique ou 1 citron en petits morceaux

Recettes (macération)

- Laisser reposer l'eau une nuit pour évacuer le chlore
- Ébrancher les fleurs de sureau (moins il y a de tiges mieux se sera, elles apportent de l'amertume)
- Verser l'eau fraîche sur les fleurs avec les morceaux de citron
- Laisser macérer 2 à 3 jours dans un récipient fermé, en remuant régulièrement
- Filtrer le jus dans une casserole
- Faire chauffer jusqu'à un début d'ébullition pour légèrement stériliser
- Incorporer le sucre et le citron
- Mettre en bouteille tiède (légère stérilisation)



Conservation

- Réserver 5 jours
- Se conserve au frais 2 à 3 mois

Variante

Possible de préparer en infusion (fleur dans l'eau chaude), mais je préfère personnellement la version par macération, plus parfumée.

Dégustation

Servir comme un sirop, diluer avec de l'eau fraîche.

Possibilité de stériliser pour conserver plus longtemps (75 °C pendant 20 minutes).

Sirop de baie de sureau

Cueillir en septembre

Ingrédients

- 500 g de baies de sureau
- 1/2 citron bio
- même poids en sucre ou miel que le jus

Recette

- Égrapper les baies, bien lavées
- Chauffer à feu doux, avec une petite quantité d'eau, pour les faire éclater
- Ajouter girofle, gingembre haché et citron
- Cuisson environ 15 à 20 minutes à feu doux
- Laissez refroidir à température ambiante, environ 30 minutes
- Presser, filtrer le jus ou utiliser un moulin à légumes
- Ajouter le sucre, et dissoudre en mélangeant ou miel
- Mettre en 1/2 bouteilles
- Stériliser à 75° pendant 25 minutes



Options

- Ajouter 8 cl de rhum brun par litre de sirop pour améliorer la conservation
- Ajouter 1 clou de girofle pour 125 g de baie
- Ajouter 1 petit morceau de gingembre broyé

Jus de baie de sureau

Ingrédients

- Baies de sureau
- 260 g de sucre par litre de jus
- option : 1 citron par litre de jus

Recette

- Égrapper les baies bien lavées
- Cuire dans un appareil « presse-jus à vapeur » sans sucrer
- Recueillir le jus dans un grand récipient, ajouter le sucre et remuer pour le faire fondre
- Verser dans des bouteilles bien rincées à l'eau chaude, jusqu'à ras bord.
- Boucher