

# Vin de mai (Maitrank)

*Note : L'Aspérule doit être récoltée en boutons ou tout juste fleurie, elle a ainsi plus de parfum.*

*Nécessaire si on désire la conserver, le séchage de l'Aspérule est cependant délicat. Il doit se faire rapidement, dans un lieu chaud et sec, à l'abri de la lumière. S'il ne se fait pas bien, les feuilles s'oxydent et noircissent, et les coumarines qu'elles contiennent se transforment alors en dicoumarol qui a un effet anticoagulant nocif. Une plante qui a noirci au séchage doit être jetée. En cas d'environnement humide, placer l'Aspérule au four à 50 °C pendant un quart d'heure.*

*Toutefois, pour cette recette on peut l'utiliser fraîche.*

## **Ingrédients**

20 tiges d'Aspérule odorante

1 litre de vin doux (gewürztraminer ou malvoisie)

## **Préparation**

Faire macérer l'Aspérule dans le vin pendant 5 jours minimum (tester l'arôme). Veiller à ce que les plantes soient bien immergées, mais si elles noircissent dans le liquide c'est normal.

On peut si l'on veut y adjoindre de l'orange et du citron (1/4 de chaque), 1 ou 2 feuilles de cassis ou d'autres plantes sauvages aromatiques. À expérimenter !

Le vin doux permet d'éviter le sucre, mais on peut en rajouter au goût.

Filtrer au filtre à café et mettre en bouteille.

Conserver au frais et boire dans l'année.

**Recette : d'après Michaël Berthoud (cueilleurs-sauvages.ch)**