

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.
07110 LOUBARESSE**

**VIN DE GENTIANE DE
LOUBARESSE**

Ingrédients :

- 1 grosse racine de gentiane de 200 à 300 grammes
- 5 litres de vin blanc
- 1 litre d'alcool à 45°
- 1,250 kg de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- Laver et brosser la racine
- Peler et faire sécher au soleil 3 jours
- Couper la racine en morceaux et faire macérer 40 jours dans l'alcool
- Au bout de 40 jours, sortir les morceaux de racine, ajouter le vin, le sucre et la vanille
- Faire chauffer doucement, arrêter au premier frémissement
- Filtrer et mettre en bouteilles

Boire frais, nature ou mélangé avec un peu de cassis