

RECETTE

RESTAURATION

Élixir à la noix (vin)

Un délicieux breuvage pour des moments de convivialité à savourer entre amis, en préambule à nos belles soirées d'automne, au retour d'une cueillette de champignons... Un rituel d'équinoxe pour des fruits cueillis au solstice !

INGRÉDIENTS (POUR 6L)

24 noix dans leur brou

5l de vin rouge

1l de vraie gnôle de chez « le brûleur »

800g de sucre

Un bidon en conséquence

ÉTAPES DE LA RECETTE

Pour 6 litres de ce qui, contrairement à son nom, est loin d'être un apéritif « à la noix », quand bien même il en contient !

Coupez les noix avec leurs brous (enveloppes vertes) en 4. Elles doivent impérativement avoir été cueillies le 24 juin.

Dans une amphore appropriée, mélangez le vin et la gnôle.

Ajoutez le sucre en aidant à son mélange.

Ajoutez les noix avec leurs brous et fermez le bidon.

Brassez le bidon une fois par semaine pendant 3 mois (soit 12 fois).

Filtrez puis mettez en bouteilles.

Savourez !

C'EST SA RECETTE



FRÉDÉRIC DE FOUCAUD

Propriétaire des gîtes "Le Relais de Sonnay" à Cravant-les-Coteaux
J'ai passé mon enfance avec Léontine, de Panzoult. Réaliser cette recette qu'elle m'a confié, c'est lui redonner vie et trinquer à sa santé.

NIVEAU

Facile

SAISON

Été

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

©Bandeau : Pixabay

DURÉE

30 min de préparation

DURÉE

20 minutes de filtrage

PRODUIT LOCAL



La noix

La noix est le projectile de base pour charger une fronde avec laquelle venir à bout de Goliath ! Les "gens de Lerné" vivaient de fouaces, de raisins et de noix, faisant bon vin avec ces deux derniers, pour mieux accompagner les fouaces aux rillettes ou au fromage et ainsi vérifier le vieil adage rabelaisien : "Si la faim vient en mangeant, la soif s'en va en buvant !"...

Les autres recettes



Tarte au Sainte-Maure-de-Touraine AOP, épinard et touche de miel

RECETTE RESTAURATION

Je vous propose une recette de tarte printanière savoureuse, avec son bon fromage de chèvre chaud, accompagnée d'une petite salade et sa vinaigrette...

[Lire la suite +](#)



Gâteau aux noix du Richelais

RECETTE RESTAURATION

Savourez un délicieux gâteau aux noix, que j'ai choisi de réaliser avec une variété particulièrement bien adaptée à la Touraine : la Franquette. Cette...

[Lire la suite +](#)



Champignons farcis aux rillettes ou au chèvre AOP

RECETTE RESTAURATION

Avec cette recette rapide, simple et savoureuse, aucun doute : la famille va se régaler.

[Lire la suite +](#)