

LES PLANTES A BOIRE

Les sirops sont réalisés à partir d'une infusion concentrée (la proportion est de 70 g de plante fraîche par litre). On laisse infuser hors du feu durant 12 heures. Puis, filtrer et peser le poids de liquide restant. On ajoute alors le même poids de sucre, et on laisse mijoter à feu doux durant 20 minutes, pour faire évaporer l'eau. On obtient des sirops aux saveurs originales.

Les vins correspondent souvent à des recettes très anciennes, aux vertus médicinales éprouvées.

SIROP	BOISSONS ALCOOLISEES
Agastache	Aspérule (vin blanc apéritif)
Aurone	Aurone (plante majeur de la « liqueur d'arquebuse »)
Basilics	Cassis (liqueur)
Coquelicot	Génépi (liqueur)
Géraniums odorants	Herbes aux bisons (vodka)
Menthes	Mélisse (vin)
Rhubarbe	Menthes (mojito)
Rose de Provins	Ortie (ortillette)
Safran	Rhubarbe (liqueur) Sauge officinale, à feuille de lavande, pourpre (vin)
Thyms	Verveine odorante (liqueur)
Verveine odorante	Violette (liqueur)
Verveine menthe	
Violette odorante	