

Nectar de Thym Serpolet

Ingrédients :

- 100 gr de thym frais
et 100 gr de fleurs ramassée l'été,
- 1 litre d'eau-de-vie à 40°,
- 300 gr de miel



Préparation :

1. Faire macérer le thym et les fleurs dans l'eau-de-vie 2 semaines.
 2. Filtrer et ajouter le miel.
Bien mélanger laisser reposer et mettre en bouteilles.
 3. Faire vieillir au frais pendant 3 mois avant de déguster.
- Degré final de la préparation ≈ 35°

Source : hypocras.blog4ever.com

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



Nectar de Bourgeons de sapin

Ingrédients :

- 100 gr de thym frais
et 100 gr de fleurs ramassée l'été,
- 1 litre d'eau-de-vie à 40°,
- 300 gr de miel



Préparation :

1. Faire macérer le thym et les fleurs dans l'eau-de-vie 2 semaines.
 2. Filtrer et ajouter le miel.
Bien mélanger laisser reposer et mettre en bouteilles.
 3. Faire vieillir au frais pendant 3 mois avant de déguster.
- Degré final de la préparation ≈ 35°

Source : 1001cocktails

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

