

Vin de gentiane

1 litre de bon vin blanc 11°

10 grammes de racine de gentiane (gros comme une phalange d'index)

120 à 150 grammes de sucre

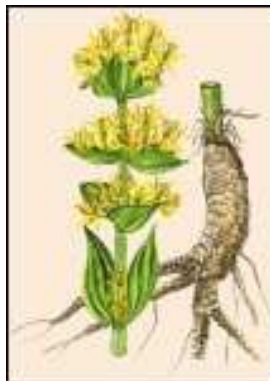
un peu de vanille (selon les goûts)

6 à 8 jours de macération (selon votre cœur)

Filtrer et laisser vieillir, c'est encore meilleur !

Ce vin de santé, ou « vin futé » élaboré par les femmes pour soigner leurs époux réfractaires aux tisanes, est tout simplement délicieux. Ses propriétés sont apéritives aussi bien que digestives. De plus, il réjouit le cœur. A boire avec des amis et avec modération.

Extrait bulletin BJA n° 20



gentiane jaune et sa racine