voici la recette du vin de fleurs de sureau (communiquée par Christiane L)

8 ombelles de fleurs
1l de vin blanc
30cl eau de vie de fruits
180gr de sucre semoule

Mettre les fleurs et le vin dans 1 récipient non fermé et laisser reposer 2
jours
Presser les fleurs, mélanger le jus et le sucre avec l'alcool, et mettre en
bouteille.
Ne pas consommer avant 3 mois!