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!