

### **Apéritif de coings**

5 litres de vin blanc ou rosé  
2 litres d'eau de vie à 40°  
2 kilos de coings  
1,4 kilos de sucre

Bien couper les coings en morceaux  
Laisser macérer pendant 3 semaines  
Filtrer et mettre en bouteilles

### **Apéritif de cerises**

100 feuilles de cerises aigres  
1 litre de vin (11 ou 12°)  
24 morceaux de sucre  
1 gousse de vanille  
1 verre et demi d'eau de vie  
ou 75 cl d'alcool

Laisser macérer 48 heures  
Filtrer et mettre en bouteille  
Variante 40 morceaux de sucre  
avec 1 verre d'eau de vie ou  
½ verre d'alcool

### **Apéritif de pamplemousse**

1 écorce de pamplemousse  
1 litre de vin blanc sec à 11°  
200 gr de sucre  
1 verre d'eau de vie ou ½ verre  
d'alcool  
½ cuillère à café de chicorée

Laisser infuser pendant 4 jours  
Filtrer et mettre en bouteille.

### **Apéritif de questches**

(idem avec mirabelles ou cerises)

75 cl de vin fort (Algérie)  
40 morceaux de sucre  
1 verre d'alcool de questche  
40 noyaux de prunes  
(avec un peu de chair)

Laisser infuser pendant 40 jours  
Filtrer et mettre en bouteille

### **Apéritif de pêches**

100 feuilles de pêcher  
40 morceaux de sucre ou  
230 gr de sucre candi  
1 litre de vin rosé  
1 verre d'eau de vie ou  
½ verre d'alcool

Faire macérer pendant  
10 jours puis filtrer et  
mettre en bouteille

### **Guignolet-Kirsch**

80 feuilles de cerises aigres  
35 morceaux de sucre ou  
220 gr de sucre candi  
1 sachet de sucre vanillé  
1 litre de vin rouge (12 ou 13°)

Faire macérer 21 jours, puis filtrer  
et ajouter 1 verre de kirsch  
Mettre en bouteille.

