



# *Les Bouvronnettes Liqueurs et boissons*



Cette édition est la seconde.

Une première série de 28 recettes ont été publiées à l'occasion des Journées du patrimoine en septembre 2019 sous le nom de « Les BouvroNettes, recettes d'autrefois ».

Pour les Journées du Patrimoine 2020, quelques personnes de la commission patrimoine se sont mobilisées pour compléter ce 1er livret avec essentiellement des recettes familiales de boissons, alcoolisées ou non.

La commune de Bouvron tient à remercier particulièrement Louissette Dallibert, Yannick Molinati et Jacques Surget.

Toutes ces recettes ont été réalisées au milieu du 20ème siècle.

Directeur de la publication :  
Emmanuel Van Brackel – maire de Bouvron

Réalisation : mairie de bouvron – 02 40 56 32 18  
[www.bouvron.eu](http://www.bouvron.eu)

Illustration page 16 : peinture d'Arcimboldo XVI<sup>e</sup> siècle  
Vertumne (Rodolphe II)

Mise en page : La Publerie - 06 47 78 99 73 - BOUVRON

Impression : Lilabox - 02 40 58 91 24 - SAVENAY

Tirage : 500 exemplaires  
Septembre 2020

Le 1er cahier de recettes est à votre disposition  
à l'accueil de la mairie de Bouvron.



Apéritif _____	page 05
<b>Ambassadeur</b>	
<b>Feuilles de pêche</b>	
<b>Le goût Kirsch</b>	
<b>Liqueur de Pêcher</b>	
Sans Alcool _____	page 06
<b>Vin de pissenlits</b>	
<b>Limonade</b>	
<b>Sirop de menthe</b>	
Avec Alcool _____	page 07 à 11
<b>Guignolet de Mamie Jeanne</b>	
<b>Le 44</b>	
<b>Liqueur de Coings de Bel Air</b>	
<b>Liqueur de mûres</b>	
<b>Muscadine de Mamie Madeleine</b>	
<b>Trouspinette - 2 recettes</b>	
<b>Vin de Camomille - 2 recettes</b>	
<b>Vin de cerises</b>	
<b>Vin d'épine</b>	
<b>Vin de laurier sauce de Paribou</b>	
<b>Vin de menthe fraîche</b>	
<b>Vin de noix</b>	
Desserts et gâteaux _____	page 12 et 13
<b>Biscuit de Savoie</b>	
<b>Lait de beurre ou Lait Ribot</b>	
<b>Le flan</b>	
<b>Pudding au pain rassis</b>	
Divers _____	page 14
<b>Confiture d'oignons à la crème de cassis</b>	
<b>Rhubarbe version salée</b>	



Café de la Place - BOUVRON (Loire-Inf.)

## Ambassadeur

2l de vin rouge à 12° ou 13°  
1l de vin blanc  
500 gr sucre en poudre  
2 pelures d'orange  
1 pelure de citron  
1 gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur  
2 c à soupe de chicorée  
30 gr d'orange amère



Mélanger et laisser macérer 8 jours puis y ajouter 250gr d'alcool à 90°  
Filtrer et déguster.

## Feuilles de pêches

100 feuilles de pêcher pour 1 verre d'eau de vie  
1 litre de vin rouge à 13°  
30 pierres de sucre  
1 paquet de sucre vanillé

Macérer 6 semaines puis filtrer.

## Le goût Kirsch

35 feuilles de laurier cerise  
35 pierres de sucre  
1 verre d'eau de vie  
1 litre de vin rouge

Laisser macérer 48h.

## Liqueur de Pêcher

1 litre de vin rouge  
70 feuilles de pêcher fraîches  
35 morceaux de sucres  
Laisser macérer 20 jours  
Ajouter 1 verre d'eau de vie 40° par litre de vin

Macérer 20 jours puis conserver en bouteille.



## Limonade

- 5 l d'eau
- 5 fleurs de sureau
- 5 rondelles de citron
- 500 gr sucre

Faire macérer pendant 5 jours.



## Sirop de menthe

Faire bouillir pendant 3 mn 1 l d'eau avec 1 kg de sucre.

Retirer la casserole du feu et jeter dedans 1 poignée de feuilles de menthe fraîche et recouvrir.

Laisser refroidir et retirer les feuilles.

A boire avec de l'eau.

## Vin de pissenlits

- 4 litres d'eau bouillante
- 1 belle poignée de fleurs de pissenlits
- 1,5 kg de sucre en poudre
- 500g raisins secs
- 3 oranges
- 3 citrons
- 9 clous de girofles



Mettre les fleurs dans l'eau bouillante et laisser infuser 24h  
Ajouter le sucre, les raisins et les fruits coupés en morceaux et les clous de girofle.

Remuer le tout, tous les jours, pendant 3 semaines

Filter et laisser reposer dans les bouteilles bouchées avec du coton.

Après 40 jours, filtrer de nouveau et mettre en bouteilles.

### **Guignolet de Mamie Jeanne**

- 2 l de vin rouge 12 /13°
- 1 l de sirop grenadine ou cerise
- 1 l de kirsch

**Mélanger le tout et laisser macérer environ 2 mois ou plus : il sera meilleur !**

### **Le 44**

- 1 orange non traitée
  - 44 grains de café
  - 44 morceaux de sucre
  - 1 l d'eau de vie ou autre alcool
- Laver l'orange et faire 44 trous**  
**Glisser 44 grains de café dans les trous**



**Mettre l'orange dans 1 bocal avec l'alcool et le sucre.**  
**Laisser macérer 44 jours et filtrer.**

### **Liqueur de Coings de Bel Air**

- 3 gros coings bien mûrs
- 1/2 gousse de vanille
- 1 gr de cannelle
- 1 l d'eau de vie
- 500 gr de sucre
- 250 gr d'eau



**Couper les coings en morceaux sans les éplucher.**  
**Ajouter la vanille et la cannelle.**  
**Verser l'eau de vie et laisser macérer pendant 1 mois en remuant de temps en temps.**  
**Préparer 1 sirop, laisser refroidir avant de mélanger.**  
**Filtrer et déguster.**

## Liqueur de mûres

1 kg de mûres  
1 bouteille de vin rouge  
1 verre de rhum  
600 gr de sucre

Faire macérer le tout pendant 5 jours  
Faire bouillir et filtrer.



## Muscadine de Mamie Madeleine

- 1 l muscadet  
- 10 cl de rhum blanc  
- 10 cl sucre de canne  
- 10 cl de pulco

## Trouspinette

5 l de vin blanc ou rouge  
(même des restes de vin)  
75 cl d'eau de vie  
25 cl de grenadine  
750 gr de sucre  
+ extrait Noirots Brandy Cherry  
ou Orange Brandy

Macérer 8 jours.

## Autre recette de Trouspinette

Mêmes proportions  
+ 7 grains de café  
+ 1 citron  
+ 1 orange  
1 gousse de vanille

Macérer 27 jours avant la mise en bouteille.



## Vin de Camomille

- 1 l de vin blanc sec 13°
- 10 cl d'eau de vie de fruit
- 50 gr de fleurs de camomille
- 2 oranges amères
- 40 morceaux de sucre

Faire macérer 1 semaine au soleil dans le vin blanc : les fleurs de camomille, les zestes des 2 oranges amères.

Ajouter le sucre et l'alcool.

Prolonger la macération 30 jours en remuant régulièrement.

Filter et mettre en bouteille.

A boire très frais après quelques mois de cave.

## Vin de Camomille (2ème recette)

- 1 l de vin rouge à 12°
- 20 têtes de camomille
- 30 morceaux de sucre
- 1 verre d'alcool

Mettre tous les ingrédients dans un bocal

et laisser reposer 15 jours

Filter. Et boire !



## Vin de cerises

- 50 feuilles de cerisier cueillies après que les fruits mûrs aient été eux-mêmes cueillis (les feuilles auront plus de goût).

- 600gr sucre

- 2 verres d'une bonne eau de vie

- 1 l vin rouge de bordeaux

Essuyer les feuilles de cerisier

et faire macérer 15 jours

dans un bocal avec le vin.

Filter et verser ce jus sur le sucre.

Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Ajouter l'eau de vie dans le vin refroidi.

Mettre en bouteille et laisser vieillir avant de consommer.



### Vin d'épine

- 5 l de vin rouge à 12/13°
- 1 l d'eau de vie
- 800 gr de sucre cristallisé
- 400 gr de pousse d'épines noire de l'année

Laisser macérer les pousses d'épines  
3 à 4 jours avant de les retirer  
Puis laissez reposer pendant 1 mois  
avant de filtrer et mettre

### Vin de laurier sauce de Parib

- 110 feuilles laurier sauce
- 1 l d'alcool de fruits
- 1 kg sucre fin
- 5 l vin rouge
- 1 petit flacon d'amandes amères

Faire macérer les feuilles de laurier  
et le sucre dans l'alcool  
pendant 24h dans un grand faitout  
(plus de 6 l).

Ajouter ensuite le vin.

Laisser reposer 48h.

Filtrer et ajouter l'amande amère.

Mélanger et mettre  
en bouteilles (environ 8).



## Vin de menthe fraîche

- 50 cl d'eau
- 50 gr menthe fraîche
- 1 l vin blanc sec ou rosé à 13°
- 30 cl de sucre de canne
- 20 cl d'alcool de fruits (45°)

Porter à ébullition l'eau et y jeter la menthe fraîche. Donner 5 mn de bouillon et laisser refroidir.

Filter et ajouter le vin, le sucre et l'alcool.

Mettre en bouteille.

A consommer bien frais.



## Vin de noix

Pour 5 litres, il faut :

- 1 kg sucre
- 4 l de bon vin rouge
- 1 l d'eau de vie ou alcool à 50°
- 40 noix coupées en 2
- 1 gousse de vanille

Faire macérer le tout pendant 2 mois

Remuer tous les 8 jours.



## Biscuit de Savoie

7 œufs

280 g de sucre

(réserver 1 c à soupe  
pour monter les blancs en neige)

90 g de farine

90 g de fécule

1 pincée de levure



**Préchauffer le four**

**Dans une terrine mélanger le sucre avec 7 jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange blanchâtre.**

**Ajouter la farine, la fécule et la levure, puis les œufs battus en neige.**

**Verser la pâte dans une moule beurré**

**Faire cuire 20 mn à 175° puis 30 mn à 150°.**

**Le + : pour que le gâteau soit bien haut, le faire cuire dans un « faitout de grand-mère ».**

## Lait de beurre ou Lait Ribot

- 1 l de lait Ribot

- 2 tartines de pain coupé en morceaux

- 5 à 6 sucres

**Faire bouillir 20 minutes**

**et ajouter 1 tasse de crème et déguster**



## Le flan

½ l de lait

150 g de sucre

100 g de farine

½ paquet de levure

3 œufs

1 pincée de sel



Faire bouillir le lait avec le sucre, laisser refroidir un peu.

Pendant ce temps mélanger la farine, la levure, le sel puis les œufs battus en omelette.

Dans le lait, encore très chaud, ajouter le mélange.

Beurrer un plat à feu et verser la pâte.

Faire cuire d'abord à four chaud : 15 mn à 210° puis 20 mn à 175°.

On peut ajouter 1 c à soupe de rhum, des pruneaux ou encore des raisins secs.

## Pudding au pain rassis

200 g de pain

½ litre de lait

4 œufs

200g de sucre

1 pincée de sel

et 1 pincée de cannelle

2 c. à café de rhum

1 poignée de raisins secs



Faire tremper le pain coupé en petits morceaux dans le lait tiède. Ajouter les œufs battus en omelette, le sucre, les raisins, le sel, la cannelle et le rhum.

Mélanger bien le tout et verser dans un moule beurré et saupoudré de sucre.

Faire cuire au four à 180° pendant 1 heure.

S'assurer de la cuisson en enfonçant une lame de couteau au centre du gâteau : elle doit ressortir sèche.

Laisser refroidir et renverser dans un plat.

## Confiture d'oignons à la crème de cassis

**Pelez et émincez finement 300 gr d'oignons rouges.  
Mettez-les en compote 20 mn à feu doux dans 40 gr de beurre  
Salez et poivrez  
Ajoutez 10 cl de crème de cassis  
Poursuivre la cuisson 20mn.**

**Laisser reposer au frais  
et servir avec du foie gras  
ou gibier  
et boire du Cahors !**



## Rhubarbe version salée

**Préparez la rhubarbe en garniture  
d'un rôti de porc ou de poulet rôti.  
Coupez-la en tronçons puis la faire sauter au beurre.  
En fin de cuisson, ajouter un filet de miel pour caraméliser  
et adoucir la rhubarbe.**

**Vous pouvez aussi l'émincer sur  
des pavés de poisson cuits au four  
à la place du citron ou en dés croquants dans une salade de riz.**



# Mémo



commune de  
**BOUVRON** 

Mairie de Bouvron  
02 40 56 32 18  
[www.bouvron.eu](http://www.bouvron.eu)

Septembre 2020