

Le surprenant vin de persil

Ingrédients :

- 1 l de bon vin rouge,
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre,
- 300 g de miel,
- 1 bouquet de persil frais (environ 12 tiges avec les feuilles).

1. Laissez frémir le persil avec le vin et le vinaigre à feu doux dans une casserole en inox pendant 10 min.
2. Laissez refroidir à environ 30°C.
3. Filtrez, ajoutez le miel et faites-le fondre dans le vin tiède.
4. Mettez le vin de persil en bouteille et conservez-le au frais.

Si vous constatez un dépôt de lie dans la bouteille, celle-ci n'est pas nocive. Vous pouvez tout de même boire le vin au persil.

À raison de 2 ou 3 verres à porto par jour, ce vin soulage les faiblesses cardiaques, l'angine de poitrine, l'asthme et fortifie en cas de fatigue.

Le vin de persil est contre-indiqué aux personnes souffrant d'hypotension.

