



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## MISTELLE

difficulté : ● / prix : €€€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Appelé aussi *Ratafia* ou encore *Riquiqui* selon les régions, ce vin de liqueur est servi à l'apéritif ou comme vin de dessert. Il est élaboré à partir de raisin récolté auquel on fait subir le « mutage » par adjonction d'eau-de-vie ou d'alcool neutre.

### Ingrédients

---

*Pour 2 bouteilles*

2,5 kg de raisin noir  
1 l d'eau-de-vie à 45°  
1 bâton de cannelle  
3 clous de girofle  
12 graines de coriandre  
400 g de sucre

### Progression

---

Choisissez du raisin bien sucré. Les grappes doivent être lourdes, aux grains couverts de pruine et assez espacés sur la rafle ferme et verte.

Lavez, séchez et égrappez le raisin.

Faites chauffer les grains dans un faitout sur feu doux, en les écrasant.

Versez-les sur un tamis et pressez la pulpe à l'aide d'un pilon pour extraire le jus.

Laissez refroidir.

Versez le jus et l'eau-de-vie dans un bocal préalablement ébouillanté et séché.

Ajoutez le bâton de cannelle, les clous de girofle et les graines de coriandre.

Fermez le bocal et laissez macérer pendant 1 mois à l'abri de la lumière à température ambiante.

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)**