



## Une Recette du « Patxaran »

L'origine du mot « Patxaran » vient du basque « baso aran » qui signifie prune sylvestre et dont le fruit est la baie d'épine noire. On fabrique avec ses baies un excellent digestif par macération.

Voici comment procéder :

### **Ingrédients :**

- anisette pour Patxaran (de 21 à 28); par exemple une anisette à 24" (vendue, en Espagne, en bonbonne de 3 litres),
- prunelles
- 1 bâton de cannelle.

**Etape 1 :** repérer les arbres en fleurs au printemps, souvent sur les bords des chemins ou dans d'anciennes haies.

**Etape 2 :** récolter les fruits de septembre, en plaine, jusqu'à début novembre en montagne. Le meilleur fruit est, rappelons-le, celui qui a pris la gelée. Les mettre le cas échéant au congélateur quelques heures.

**Etape 3 :** remplir la -ou les !- bouteille avec les prunelles. Il est impératif d'en mettre suffisamment pour donner la saveur au mélange ; 1/3 de baies par bouteille est une bonne dose.

**Etape 4 :** remplir complètement la bouteille ainsi préparée d'anisette ; ajouter 1 bâton de cannelle, boucher convenablement et laisser se faire la macération.

**Etape 5 :** il faut environ 6 mois au breuvage pour atteindre une macération suffisante. Patience, donc... et à servir bien frais comme digestif.

Petite astuce : pour conserver une bouteille ouverte plus longtemps, il faut en retirer les baies à la première ouverture.