

Recette authentique véritable de père en fils :
Vénéérable recette du Maitrank :

Ingrédients :

- 10 litres de Riesling Sylvaner (Moselle)
- ½ litre de Cognac Fine Champagne.
- 500g de sucre en morceaux.
- 3 oranges coupées en tranches.
- 1 citron coupé en tranches.
- 1 grosse poignée de « Reine des Bois » (Aspérule odorante, *Asperula odorata*) qui n'a pas encore fleuri et prélevée dans un bois à prédominance de hêtres.

Préparation :

- Laisser macérer au frais tous les ingrédients ensemble dans un pot en grès et couvrir.
- Laisser macérer au maximum 48 heures.
- Filtrer et mettre en bouteille.

Conseils :

- Limiter la macération à 48 heures avant de servir.
- Passer ce mélange dans un tamis très fin.
- Servir le breuvage très frais et l'agrémenter d'une rondelle d'orange.
- Pour les gourmets : adjoindre au verre servi, un trait de champagne.
- A conserver au frais, à l'abri de la lumière et des vibrations.
- Le Maitrank ne se conserve que jusqu'aux canicules.