

---

## **LE CIDRE**

---

### **Ingrédients :**

Pour obtenir 300 litres de cidre  
200 kg de pommes (cresson)  
150 kg de poires

### **Matériel**

Un pressoir en bois  
Des gros tonneaux en bois

### **Temps de préparation :**

Une journée

### **Technique :**

Récolter à l'automne les fruits. Presser les 200 kg de pommes (cresson) + 150 kg de poires avec un pressoir en bois. Le jus de pommes et poires s'écoule dans les tonneaux. Puis tous les déchets qui restent servent à faire de l'eau de vie et se mettent également dans les tonneaux.