

Exemples de productions issues de l'arbose

Wikipédia apporte des précisions sur son usage par pays « *Le fruit peut être consommé cru, être utilisé pour la confection de confitures et de pâtisseries, ou fermenté pour produire une boisson alcoolisée. Il possède une très légère toxicité : consommé cru en trop grande quantité, il peut induire des coliques bénignes et des vomissements. On en tire une liqueur, un vin distillé en brandy, du miel (notamment l'amaro de corbezzolo en Sardaigne), une eau de vie portugaise ([medronho \(en\)](#)). En [Espagne](#), elles entrent dans la composition de certains gâteaux, ainsi que dans le nord du [Maroc](#) où les enfants les vendent au bord des routes du [Rif](#) en [novembre](#) ; il en est de même en [Algérie](#). Ses fruits aromatisent la bière corse [Torra blonde](#) (<http://www.guidedesbieres.com/biere4417/torra-blonde-a-l-arbouse.html>). <http://www.agronegocios.eu/noticias/estudo-de-mercado-sobre-as-potencialidades-do-medronho-na-regiao-centro/> <http://humuspaysdoc.fr/index.php/2018/01/23/larbousier-larbre-aux-mille-facettes/> »*

- **Tisane de feuille** : utilisée à différentes fins médicinales (cf <https://www.mr-plantes.com/2014/06/arbouse/>)

- **Miel** : ("amaro de corbezzolo" très répandu en Sardaigne)

Voir document : <https://www.melamarum.com/en/arbutus-honey/>

- **Confiture d'arbose** :

Exemple de recette (source : [marmiton](#))

Ingrédients : 2 kg d'arbose / 2 citrons / 2 kg de sucre

Etape 1 :

Dans une terrine, faire macérer pendant douze heures les arboises lavées et sans pédoncules avec le sucre et le jus des citrons.

Etape 2 :

Le lendemain, verser le contenu de la terrine dans une bassine à confitures. Ajouter un demi-verre d'eau. Mettre à feu vif. Laisser cuire le sirop à la 'nappe' (100°C).

Etape 3 :

Retirer du feu. Mettre en pots et couvrir aussitôt.

Exemple de produit à la vente :



➤ Liqueur d'arbose :

Exemples de recettes

Ingrédients :

- 1 litre d'eau de vie à 45°
- 380 gr de sucre
- 1 kg d'arboises très mures

Exemple de produit à la vente :



Fine liqueur d'Arbose 375ml

Quantité

Disponibilité : **EN STOCK**

99 pièces disponibles

17,56 €

Ajouter au panier

<https://www.lamaisondemina.com/fr/liqueurs/186-fine-liqueur-d-arbose.html>

Préparation :

1. Écrasez les fruits et ajoutez le sucre, l'eau de vie.
2. Laissez macérer entre 30 et 40 jours au soleil.
3. Filtrez et mettez en bouteille.
4. Attendez deux mois avant de consommer.

<https://www.750g.com/liqueur-darboises-r38463.htm>

➤ Vin distillé en brandy :

Exemple de produits à la vente :



Arbutus Brandy

PRODUCT DESCRIPTION

Handmade brandy, produced with organic arbutus fruit. 0,20L / 49%

19,00€

Buy



Arbutus Brandy - 500ml

Arbutus Brandy

Weight : 500ml

Validity : Not applicable

Reference: AGMEDR5

24,95 €

<http://bearomatic.com/en/online-store/category/organic-brandy/arbutus-brandy/>

<http://deliciasdaestrela.pt/en/aguardentes/445-arbutus-brandy-500ml.html>

➤ Eau de vie portugaise :

« **Le Medronho** est une partie intégrante du patrimoine de l'Algarve, et il n'est nulle part si évident, et si profondément enraciné, que dans les collines de Monchique. Ici, le photographe Algarvien, Miguel Veterano Junior, a capturé le processus de distillation de cette eau-de-vie, qui a été religieusement transmis de génération en génération.

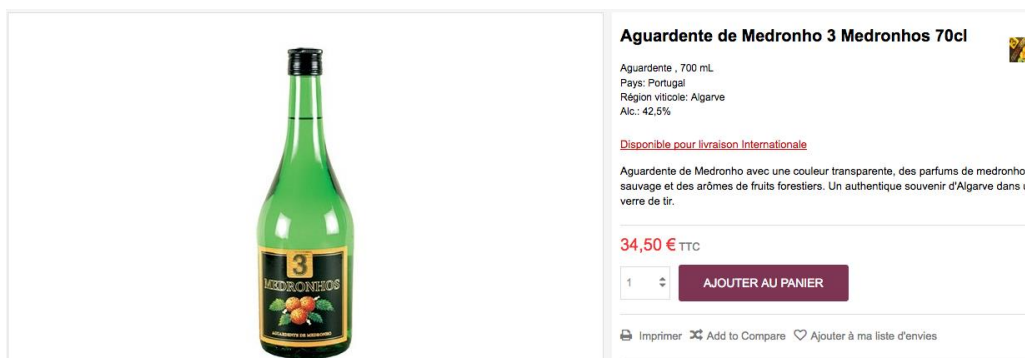
Pendant de nombreuses années, le medronho – un spiritueux fort qui ne peut être vendu dans les supermarchés – a été fait par les agriculteurs locaux et partagé entre leurs familles. Malgré les lois récentes mises en place pour assurer les normes de santé et de sécurité, et les plus strictes législation et licences, le processus traditionnel se maintient.

Tel est le cas de Monte da Lameira, dont le medronho est produit à la main, utilisant des techniques séculaires, dans une distillerie qui remonte à près de 100 ans. Supervisé par José Paulo Nunes, président de APAGARBE, l'association des producteurs de Medronho de l'Algarve de l'Ouest, Monte da Lameira est l'un des quelques 75 producteurs légalisés à Monchique, qui produisent chacun jusqu'à 2 000 litres de Medronho par an.

La cueillette des petites arboises rouges du Medronheiro (arbousier) est faite pendant les mois d'octobre et novembre, celle-ci est la phase que de nombreux experts croient être la plus importante du processus de la production. Ensuite, le medronho est fermenté dans des conteneurs pendant au moins un mois, selon le producteur, et ensuite distillé dans des alambics en cuivre. Après le vieillissement en fûts, pour plus ou moins huit ans, le medronho – à teneur d'alcool entre 40% et 50% – est mis en bouteille et prêt à consommer. »

<https://vivreleportugal.com/gourmet/le-spiritueux-de-la-montagne/>

Exemple de produit à la vente :



<https://www.750q.com/liqueur-darboises-r38463.htm>

➤ Ledounat - Ancienne liqueur du sud-ouest français pétillante à base d'arboise :

« Le **ledounat** est une liqueur à base d'arboise, confectionnée autrefois dans les Landes de Gascogne, tout particulièrement sur le bassin d'Arcachon. Appréciée localement au milieu du XIX^e siècle, elle s'est fait connaître ponctuellement au-delà du bassin, notamment à Bordeaux où elle est mentionnée en 1865 par la Société linnéenne de Bordeaux qui vantait cette « liqueur qui pétille à peu près comme le vin de Champagne. »

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Ledounat>