Le vin de laurier

<u>Les ingrédients :</u>

- 4 litres de vin rouge ou rosé,
- 90 jeunes feuilles de laurier
- 800 g de sucre,
- 100 cl d'eau de vie ou alcool de fruits ou 50 cl d'alcool à 90° en pharmacie (à couper à 45°)

<u>Préparation :</u>

1. Dans un grand récipient, mettre les feuilles de laurier lavées avec l'eau de vie
2. Laisser macérer à couvert pendant 48 heures.
3. Après 48 heures, ajouter le vin et le sucre, bien mélanger et laisser à nouveau macérer - toujours à couvert - pour 10 jours en remuant de temps en temps.
4. Au bout de dix jours, filtrer le liquide pour en retirer le laurier et mettre en bouteille.
5. Conservez à l'abri de la lumière au minimum 3 mois avant de consommer.

A consommer avec modération.

Perso : Il est possible de diminuer la quantité d'alcool afin d'obtenir un vin moins fort et plus sucré