Vin de Rhubarbe

INGREDIENTS:

1 kg de rhubarbe
1/2 zeste de citron
300 gr de sucre
5 litres d'eau

PREPARATION:

Couper les tiges de rhubarbe en petits tronçons (1 à 2 cm
Les placer dans un grand récipient (éviter le métal, la rhubarbe est acide, j'utilise des récipients en grès)
Verser 2 litres d'eau par-dessus avec 100 gr de sucre.
Couvrir le récipient avec un couvercle non étanche ou une toile. (abriter de la lumière, mais laisser passer de l'air!)
Laisser fermenter pendant 8 jours, en remuant tous les jours, des petites bulles se forment autour des morceaux de rhubarbe.
Dans un litre d'eau chaude, faire fondre le sucre et ajouter le zeste râpé d'un demi-citron.
Laisser refroidir complètement puis verser dans le récipient de macération.
Ajouter les 2 derniers litres d'eau.
Remuer matin et soir avec une spatule en bois pendant 5 jours et laisser fermenter.
Dès que la fermentation est terminée, Mettre le liquide en bouteille (j'utilise des bouteilles de champagne)
Ne boucher les bouteilles qu'après 2 jours
Laisser reposer au frais et à l'abri de la lumière pendant 3 mois.

Bonne dégustation.

Fabrou 2017