Le vin de noix

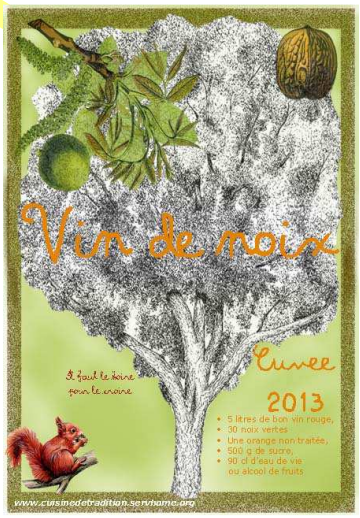
Les ingrédients :

- 5 litres de bon vin rouge,
- 30 noix vertes (à cueillir avant le 14 juillet)
- Une orange non traitée,
- 500 g de sucre,
- 90 cl d'eau de vie ou alcool de fruits ou 45 cl d'alcool à 90° en pharmacie

Préparation :

1. Couper les noix et l'orange en huit
2. Verser le vin dans une bonbonne et ajouter les noix et l'orange
3. Laisser macérer trois mois dans un endroit frais
4. Remuer régulièrement la bonbonne (minimum tous les deux jours)
5. Au bout des trois mois filtrer le mélange puis ajouter le sucre et l'alcool.
6. Laisser le sucre se dissoudre au moins une journée.
7. Gouter afin de rectifier le sucre (le gout d'alcool et des noix est encore très prononcé, il s'estompe au fil des mois en bouteille).
8. Mettre en bouteilles.
9. Fermer les bouteilles bien hermétiquement.
10. Conservez à l'abri de la lumière au minimum 4 mois avant de consommer.

Perso : J'ajoute 1 à 2 clous de girofle par 5 litres de vin.
Ne pas oublier de porter des gants pour la découpe des noix (le brou de noix est tenace)



Fabrou 62
la cuisine de tradition