Vin de Paquerettes

INGREDIENTS:

* 1 litre de bon vin blanc
* 2 poignées de fleurs de pâquerette
* 1 bâton de cannelle
* 5 clous de girofle
* gingembre
* Le zeste de l'orange
* 100 g de sucre

PREPARATION:

- Versez le vin dans un récipient avec couvercle (un pot en grès type saloir , par exemple).
- Ajoutez les fleurs de pâquerette et les épices, le zeste d'orange puis le sucre.
- Mélangez bien et laissez reposer au moins un mois.
- Filtrez
- Mettez en bouteille.

Et comme d'habitude, une période en cave est bénéfique

Bonne dégustation.

Fabrou 62