

***** VIN D'ORANGES AMERES *****

Période de préparation : Décembre à Avril

INGREDIENTS POUR 5 LITRES -

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| - Vin rosé à 12° | 5 litres |
| - Oranges amères | 5 à 6 suivant grosseur |
| - Orange douce (non traitée) | 1 |
| - Citron (non traité) | 1 |
| - Gousse de vanille | 1 |
| - Alcool à 90° | 0,42 litre (en pharmacie) |
| - Sucre en poudre | 800 gr. |

PREPARATION -

- Mettre le vin et l'alcool dans une bonbonne à large col.
- Après les avoir lavées, couper les oranges en 3 ou 4 rondelles.
- Epanouir le citron.
- Fendre la gousse de vanille en deux.
- Quand tous les ingrédients ci-dessus sont dans la bonbonne, Remuer le tout avec une cuillère en bois, Couvrir et laisser macérer 40 JOURS.

Au bout de 40 jours :

- Sortir les fruits en pressant le jus dans la mixture.
- Ajouter le sucre et remuer une ou deux fois par jour pendant 3 à 4 jours pour que le sucre soit bien délité (sans quoi il risque de rester aggloméré au fond).
- Laisser reposer quelques jours et filtrer dans les bouteilles soit d'un coup, soit au fur et à mesure des besoins.

SE CONSOMME FRAIS.

A votre santé !

RAOUL