

**VIN DE NOIX**



Pour 3 litres de bon vin rouge

12 ou 13 noix vertes (fin juin....début juillet) coupées en 4 avec la coque !!!

1/2 litre d'alcool de fruits et 500 grammes de sucre

Mélangez le tout dans un récipient qui ferme, à l'abri de la lumière (genre magnum ou Marie-jeanne).

Secouer tous les 15 jours sans ouvrir.

Filtrer et mettre en bouteilles en janvier suivant par temps clair.

Attendre 2 ans avant de consommer !!!!! c'est moins sûr !!

Recette proposée par Hélène.

Mots-clés :