

VIN DE NOYER À LA MI-JUIN (24)



50 g de feuilles de noyer
1 litre d'eau-de-vie
5 litres de vin (vieux de préférence)
1,250 kg de sucre

Faire macérer les feuilles de noyer dans l'eau-de-vie pendant 48 h puis filtrer en essorant bien les feuilles.
Puis mélanger à l'eau-de-vie le vin (vin vieux de préférence) blanc ou rouge et le sucre.
Mettre en bouteilles et attendre de 6 mois à 1 an avant de déguster.

Recette proposée par Marie-Agnès.

Mots-clés :