

Vin de noix



Ingrédients

Pour 3 litres de bon vin rouge.

12 ou 13 noix vertes (à cueillir fin juin) coupées en quatre avec la coque.

1/2 litre d'alcool de fruits, si possible.

500 grammes de sucre.

Mélanger le tout dans un récipient et bien fermer, à l'abri de la lumière.

Secouer tous les quinze jours sans ouvrir.

Filtrer et mettre en bouteilles en janvier/février suivant.

Attendre deux ans avant de consommer !

Il nous arrive d'y goûter bien avant !

Mais à consommer avec modération !

Marie-Rose

Mots clés :

Apéritif
Froid
Sucré
Marie-Rose