



## Vin d'oranges

### La recette de Claudine T.

#### Ingédients :

6 à 7 oranges  
1 litre d'eau de vie  
4 litres de vin  
1 kg de sucre

#### Préparation :

Utiliser la peau des oranges dont on aura éliminé la partie blanche (le mésocarpe).  
Les mettre à macérer dans l'eau de vie au minimum 1 mois.  
Faire bouillir le vin, le flamber et ajouter le sucre, brasser afin qu'il fonde complètement.  
Ajouter l'eau de vie en retirant les peaux d'orange.  
Mettre en bouteilles

#### Conservation :

Placer cet apéritif dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.