



Vin d'oranges

La recette de Claudine T.

Ingrédients :

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.