



Vin de noix (pour 4 à 5 litres)

Ingrédients

- Ramassez 12 a 14 noix vertes entières (il ne faut pas que la coquille soit formée)
- 1 orange
- 3,5 l de vin rouge à 13 ou 14 °
- ½ l d'eau de vie à 40° (alcool pour fruits)
- 1kg de sucre cristallisé

Préparation de la recette :

Ecrasez les noix vertes en les concassant, laver l'orange puis la couper en petits morceaux, mettez les fruits, le vin, l'eau de vie et le sucre, dans une bonbonne en verre.

Laissez macérer 40 jours en agitant tous les jours
Filtrez puis mettez en bouteille, bouchez soigneusement