

VIN DE NOIX

INGREDIENT POUR 3 BOUTEILLES MACERATION 2 MOIS

- 20 noix vertes
- 2 clous de girofle
- ½ litre d'eau de vie
- 2 litres de vin de rosé à 12 ou 13°
- 600 gr. de sucre candi

Cueillir les noix vers la fin du mois de juin, quand elles sont bien formées mais encore vertes et assez tendres pour qu'on puisse les transpercer facilement,

Les laver, les essuyer puis les couper en morceaux. Les mettre dans un bocal avec les clous de girofle. Les couvrir d'eau de vie dans laquelle elles doivent baigner complètement. Fermer le bocal et laisser macérer de six semaines à un mois.

Ajouter alors 2 litres de bon vin de rosé à 12 ou 13° et le sucre. Laisser macérer encore quatre ou cinq jours en agitant fréquemment pour faire fondre le sucre.

S'assurer que le sucre est parfaitement fondu.

Filtrer à travers un filtre spécial et mettre en bouteilles bien fermées, tenir au frais.

On peut modifier selon le goût des consommateurs, la proportion d'eau de vie et aussi un peu la quantité de sucre. Le sucre candi fond assez difficilement. Il faudra s'assurer avant de filtrer qu'il n'y a plus de sucre solide. On peut le remplacer par du sucre en morceaux.