



Le vin d'orange

- 3,5 litres de vin rosé 12°
- 15 à 20 oranges amères (pelures)
- 1 citron coupé en rondelles
- 25 cl d'alcool à 90°
- 1kg de sucre en poudre
- 1 bâton de vanille fendu
- 2 clous de girofle
- Mettre dans un bidon ou cubitainer de 5 litres
- Laisser macérer 50 jours en remuant tous les jours
- Mise en bouteilles en filtrant
- (utiliser un filtre à café au fond duquel vous aurez mis du coton hydrophile)

PS : Selon le goût de chacun, il est possible de procéder à une filtration au bout de 20 jours.