

VIN D'ORANGES

Pour 5 litres de vin ROSÉ à 12°

Ajouter 1 l d'alcool blanc à 40°,
750 g de sucre, 1 Bâton de vanille,
les zestes de 7 oranges amères non
traitées + le jus.

Laisser macérer pendant 40 jours
en ayant soin de remuer le mélange
régulièrement

Filtrer votre vin d'oranges
et boire très frais

- 750 g de sucre
- 2 Bâtons de cannelle + 1 cuillère à soupe de poudre
- 6 clous de girofle
- 8 petites oranges
- 2 citrons
- 1 pincée de gingembre
- Vanille liquide + 1 gousse
- 500 ml d'alcool à 30°