

Recette du vin d'oranges amères

Ingrédients :

4 litres de vin rosé ; 15 oranges amères ; ½ litre d'alcool à fruits ; 0,750kg de sucre semoule.

Préparation :

Laver les oranges, les sécher et les éplucher avec un économe, ne garder que les peaux (la chair servira à faire une marmelade, voir la recette sur le site internet). Les peaux sont mises dans une bombonne avec le vin, laisser macérer 50 jours en remuant de temps en temps. (Pour ne pas oublier la date, au moment où vous mettez le vin, comptez 50 jours et inscrivez sur la bombonne le jour et le mois).

50 jours après, filtrer la préparation et ajouter l'alcool, le sucre, bien remuer jusqu'à sa dissolution. Mettre en bouteille (en verre) et les stocker au frais (dans une cave à vin ou un frigo) environ un mois avant de le consommer.

Pour un petit cocktail, ajouter à 1/3 de vin d'orange, 2/3 de jus d'orange et de la cannelle.