



Venez nous rendre visite sur
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Vin de noyer (apéritif)

Ingrédients :

40 belles feuilles de noyer.

Quelques noix vertes

50 à 60 cl d'alcool pour fruits

4 bouteilles de 75 cl de vin rouge

500 gr de sucre

réalisation :

Mettre les feuilles et les noix coupées en quatre dans un bocal. Ajouter l'alcool et fermer hermétiquement le bocal.

Laisser macérer au moins 4 semaines retourner le bocal de temps en temps.

Bien égoutter le contenu du bocal dans un récipient pas métallique (un cubi de 5 litres par exemple). Ajouter le vin rouge et les 500 gr de sucre.

Laisser macérer au moins un mois et agiter de temps en temps.

Goûter et corriger si nécessaire en alcool et/ou en sucre.

Filtrer et mettre en bouteilles laisser vieillir si possible au moins un an avant de déguster.