



Vin d'orange

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Le vin d'orange est un apéritif doux et légèrement amer du sud de la France, à base d'orange, de citron, de vin rosé et d'épices. A boire avec modération, car il est assez alcoolisé (autour de 15% vol).

Quantité: 12 litres - Difficulté: Facile - Préparation: 20 min - Durée: 40 jours

Ingrédients

- 11 oranges amères non traitées
- 2 oranges douces non traitées
- 2 citrons non traités
- 9 L de vin rosé de Provence
- 2 L d'eau de vie à 40°
- 1,8 kg de sucre
- 2 gousses de vanille
- 2 clous de girofle

Matériel et accessoires

- 1 bonbonne en verre de 15 L avec couvercle

Préparation

1. Rincer et couper les oranges et le citron en quartiers sans les peler.
2. Fendre les gousses de vanille.
3. Verser le sucre dans la bonbonne.
4. Ajouter progressivement le vin tout en mélangeant pour dissoudre le sucre.
5. Ajouter l'alcool, les clous de girofle et les gousses de vanilles. Mélanger.
6. Ajouter les fruits, mélanger et couvrir.
7. Laisser macérer pendant 40 jours au frais et à l'obscurité. Remuer de temps en temps pour que les fruits qui flottent sur le dessus de la préparation ne moisissent pas.
8. Filtrer sans presser les fruits, pour ne pas troubler la boisson.
9. Goûter et rectifier avec du vin ou du sucre le cas échéant.
10. Mettre en bouteille.