

Vin de Noix Façon La Belle Demeure

Pour 5 litres de vin rouge, il faut 1 litre d'eau de vie ou d'alcool pour fruit, 40 noix vertes, ½ gousse de vanille.

Coupez les noix en quartier et faites les macérer 2 jours dans l'eau de vie. Ensuite, versez les 5 litres de vin rouge (j'utilise du Bergerac) sur les noix et ajoutez la ½ gousse de vanille.

Laissez macérer le tout 40 jours, filtrez et commencez à sucrer tout doucement jusqu'à l'obtention du goût que vous souhaitez (sucez sur plusieurs jours voire une paire de semaine pour laisser au sucre le temps de s'intégrer et goûtez avant de resucrer.

Et voilà, c'est près. Mais le plus il reposera, le meilleur il sera.

Bonne dégustation !