

Vin de Noyer, façon La Belle Demeure ...

Ingrédients (pour 4 à 5 litres) :

250 g de feuilles de noyer (bien propres) à ramasser courant Mai

Une gousse de vanille

½ litre d'eau de vie

Entre 750 g et 900 g de sucre

4 litres de vin blanc

Préparation de la recette : Prévoir 45 jours + 6 à 7 semaines.

- Hacher/Déchirer les feuilles de noyer.
- Ajouter la vanille & l'eau de vie / alcool à fruits. Les feuilles doivent baigner entièrement dans l'alcool. Laisser infuser 45 jours.
- mettre l'extrait obtenu (sans les feuilles) dans une bouteille.
- Quand vous voulez boire votre Vin de Noyer apéritif, versez 100ml de liqueur de noyer dans une bouteille vide d'un litre. Ajouter 100g sucre blanc and remplissez la bouteille avec du vin blanc sec. Laisser macérer au moins 48 heures dans le frigo en remuant de temps en temps.
- Quelques glaçons dans votre verre & Santé !