**Vin de noix**

Vin de noix / Claudine Chevassus

8 noix vertes par litre

Bon vin rouge 12° ou 13° (Bordeaux ou autre)

¼ d’alcool de fruits par litre de vin rouge

Laisser macérer 1 mois

Apres un mois, filtrer avec un filtre à café ; enlever les noix

Mettre 200 g de sucre en poudre par litre de vin obtenu, lorsque le sucre et fondu, brasser souvent, pendant 10 jours

Puis mettre en bouteille, bien boucher avec un bouchon de liège, garder les bouteilles couchées

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Vin de noix / Josiane Hirchi

Pour 10 litres de vin de noix

Faire macérer :

10 litres de vin rouge à 12.5° (Algérie ou cotes du Rhône)

1 verre d’eau de vie ou ½ verre d’alcool à 90 °, par litre de vin

125 g d’écorces d’orange amère (en magasin bio) (au total pour les 10 litres)

5 belles noix vertes coupées en 4 / par litre.

Laisser macérer, jusqu’à la fin de l’année.

Apres plusieurs mois de macération, filtrer ce vin et ajouter 250 g de sucre en poudre par litre de vin (à la fin)

Laisser un jour avant de le mettre en bouteille

Le lendemain mettre en bouteilles