

VIN DE NOIX

Voici la ST JEAN il est temps de confectionner du vin de noix !

il existe plusieurs recettes :

En voici une avec des NOIX

Ingrédients

- ☐ 5 litres de vin rouge naturel à 12° minimum (ou de vin blanc)
 - ☐ 25 noix vertes avec leur enveloppe
 - ☐ 1 kg de sucre
 - ☐ 1/2 litre d'alcool à 50°
 - ☐ Des Écorces d'orange amère (si possible)
 - ☐ Cannelle en bâtons
 - ☐ Clous de girofle
 - ☐ 1 gousse de vanille
- 1 cac de thé noir nature (si vous le souhaitez)*

Préparation des noix

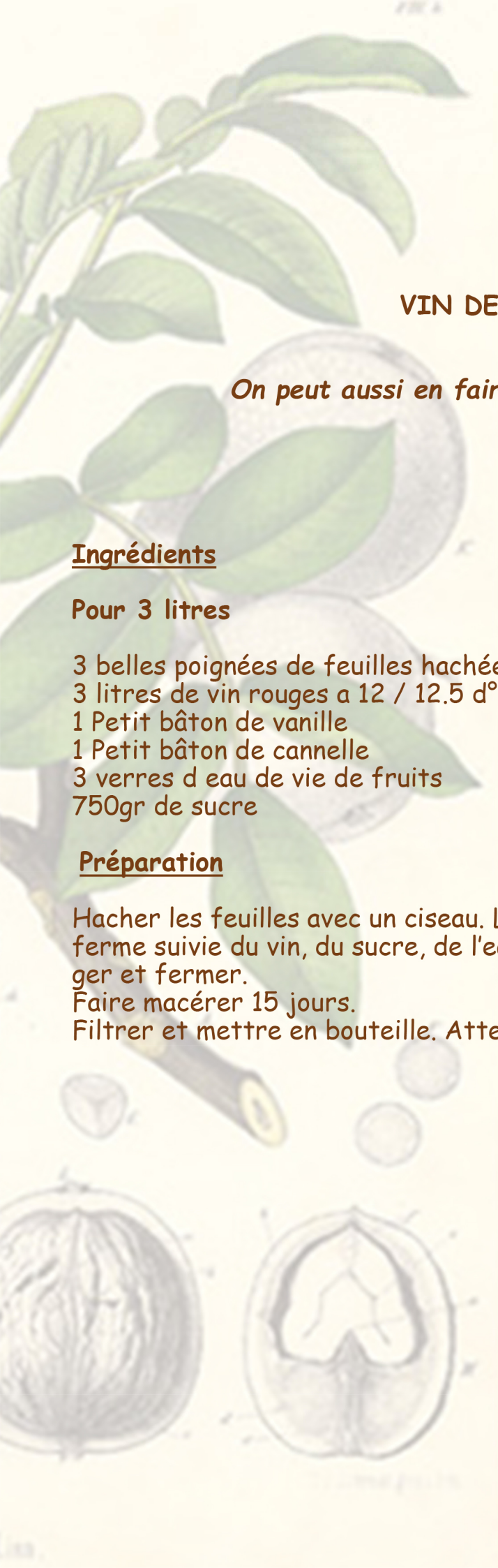
On coupe en quatre ou on concasse les noix, - qui sont vertes et tendres) (le plus simple est d'utiliser un marteau et de leur donner un léger coup pour les casser sans les écraser). Se munir de gants, le brou de noix tache !

Macération des noix dans l'alcool

Mélanger tous les ingrédients et laisser macérer 6 semaines dans un bocal fermé en remuant souvent. (Dans un coin sombre)

Filtrage et mise en bouteille

Filtrer soigneusement et mettre en bouteilles. Laisser vieillir dans un endroit frais et à l'abri de la lumière au moins jusqu'au Noël suivant. Une fois encore la patience paiera et plus vous attendrez pour déguster votre vin de noix, meilleur il sera ! Vous pouvez même attendre 1 an ou 2 avant de déboucher votre première bouteille !



VIN DE NOIX

On peut aussi en faire avec des feuilles de noyer :

Ingrédients

Pour 3 litres

3 belles poignées de feuilles hachées
3 litres de vin rouges a 12 / 12.5 d°
1 Petit bâton de vanille
1 Petit bâton de cannelle
3 verres d eau de vie de fruits
750gr de sucre

Préparation

Hacher les feuilles avec un ciseau. Les mettre dans un grand contenant qui ferme suivie du vin, du sucre, de l'eau de vie, la cannelle, la vanille bien mélanger et fermer.
Faire macérer 15 jours.
Filtrer et mettre en bouteille. Attendre au moins 6 mois.

