

Les recettes de Randouvèze

Vin d'Orange

Ingrédients :

5l de bon vin rouge ou rosé à 13°
6 oranges
1 citron
1 kg de sucre en poudre
1 l d'eau de vie à 45°
2 clous de girofle
2 cuillères à soupe de coriandre
1 bâton de vanille
Cannelle (peu)
Quelques écorces d'oranges amères

Préparation :

Laisser macérer 40 jours en remuant les premiers jours. Filtrer.
Mettre en bouteilles.

Origine : Linette Scetbon