

Les recettes de Randouvéze

VIN DE COING

Ingrédients :

**Sucre : 800 g - vin blanc : 5 l
alcool à 45° : 1 l - coing 2 kg.**

Préparation :

Couper les coings en morceaux sans les peler ni les épépiner. Faire macérer tous les ingrédients pendant 1 mois au moins. Filtrer et mettre en bouteilles.