

Le vin d'orange de Marie thérèse

INGREDIENTS

6 à 7 belles oranges amères
1 citron non traité
5 l de rosé de Provence
1/2 l d'alcool à 90° (ou 1l à 45°)
1 kg de sucre cristallisé
1 Gousse de vanille
2 clous de girofle ou fleurs de camomille

PRÉPARATION

Couper les fruits en 4 ou en 6 avec la peau (oranges + citron)
Les mettre à macérer 40 jours dans le vin.
Filtrer et passer les fruits
Ajouter l'alcool à 90° et le kg de sucre cristallisé
Ajouter la gousse de vanille et les clous de girofle ou fleurs de camomille.
A ne consommer que deux mois plus tard avec modération