Vin de noix vertes

Le vin de noix vertes se fabrique à la Saint-Jean (24 juin)

Ingrédients :

1 cuillerée à café de cannelle (ou un bâton)
1 litre de vin rouge (type Corbières ou Cahors)
40 noix vertes de la Saint-Jean
250 g de sucre semoule

Matériel :

De la gaze ou un filtre à café
Une paire de gants !
Une jolie bouteille en verre blanc
Un panier pour ramasser les noix
Un couteau de cuisine
Un grand bocal hermétique type Le Parfait
Un entonnoir

Préparation :

- Couper les noix en quatre, les mettre dans le bocal avec le vin rouge, le sucre et la cannelle.
- Laisser macérer tout l'été dans un endroit sombre (et un peu frais si possible). Aller remuer le bocal tous les deux à trois jours.
- Filtrer à l'aide d'un entonnoir tapissé de gaze ou d'un filtre à café en remplissant la (ou les) bouteille(s) selon la quantité que vous aurez fabriquée.
- Laisser reposer quelques jours, le temps qu'un dépôt se forme au fond. Le vin de noix de la Saint-Jean est prêt à être consommé.