

Vin de feuilles de châtaignier

macération 7 semaines



Ingrédients :

1 litre de vin blanc

1 verre ½ d'eau de vie à fruits

20 lobes de feuilles de châtaignier

250 gr de sucre semoule

Préparation :

- Bien laver les lobes et enlever la queue des feuilles pour les séparer. Les mettre dans un bocal.
- Ajouter 1 litre de vin blanc doux, le verre et demi d'eau de vie à fruits, si possible à 50°.
- Ne pas mélanger, mais une fois par jour tourner doucement le bocal dans un sens puis dans l'autre pour dissoudre le sucre.
- Garder dans l'obscurité pendant 7 semaines.
- Filtrer avec un entonnoir puis avec un filtre à café ou une toile à confiture.
- Mettre en bouteilles et consommer une semaine après.
- Le tanin des feuilles peut donner au vin une couleur ambrée.