

VIN DE NOIX

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷 - Préparation : 5min - Attente : 40 jours

Ingrédients :

- 1L d'eau de vie
- 4L de vin rouge à 13° minimum
- 1kg de sucre
- une gousse de vanille
- 40 noix vertes avec leur enveloppe, cueillies en été



Préparation :

1. Dans une bassine, mélangez à l'aide d'une grosse spatule en bois l'eau-de-vie, le vin rouge et le sucre.
2. Ouvrez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Séparez la gousse en deux et raclez l'intérieur de cette demi-gousse à l'aide de la lame de votre couteau pour en extraire les graines. Ajoutez le tout au mélange.
3. Lavez les noix. Mettez-en 30 entières et 10 écrasées dans la préparation. Pour écraser les noix vertes, voici une astuce : mettez les noix dans un sac de congélation et cassez-les avec un marteau. Attention à vos doigts !
4. Laissez maintenant macérer le tout à l'abri de la lumière pendant 40 jours, en remuant le vin deux fois toutes les semaines.
5. Filtrez la préparation et mettez-la en bouteille.
6. Laissez bonifier pendant au moins 6 mois. Vous pouvez conserver votre vin de noix ainsi 2 à 3 ans.

Info terroir :

On l'appelle « vin de noix », mais c'est en fait un apéritif fait avec du vin ; il ne fermente pas.

