

## VIN D'ORANGE DE NOEL

Pour un peu plus d'un litre :

- 2 bocaux ou un très grand ou une marmite bien hermétique
- Eplucher et couper en petit dés 4 oranges (me garder les pelures svp)
- Répartir dans les bocaux avant de les recouvrir d'1 litre de bon vin rouge à 13°
- Fermer hermétiquement
- Remuer les bocaux chaque jour pendant 8 jours.

Au 9<sup>ème</sup> jour, râper un zeste d'orange et incorporer aux mélanges

Au 10<sup>ème</sup> jour, filtrer le mélange des bocaux et ajouter 30 morceaux de sucre ou 150 grammes de sucre cristal ou poudre

- Les laisser bien fondre avant de compléter par 1demi verre d'alcool de fruits.

Verser dans un contenant en verre (bouteilles de vin, bouteille de sirop d'érable, flasques à whisky ou demi bouteille..)