



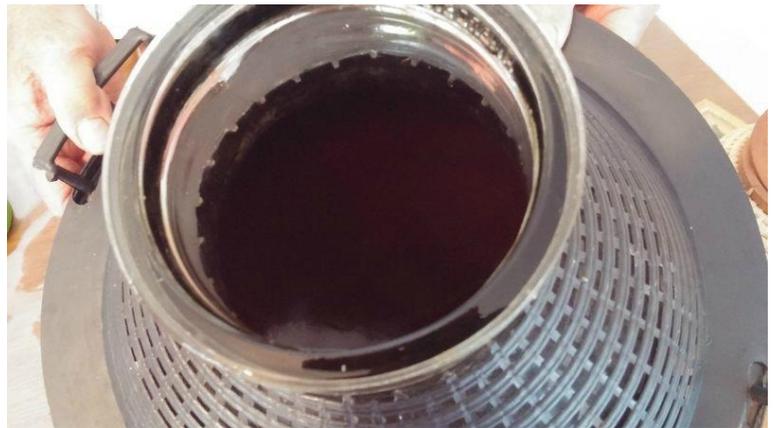
Vin d'oranges façon St Mandrier

Recette n° 1 de Georges, Le maître à grenouilles

Quelques oranges amères en trop ? Les bouteilles sont vides ? Allez hop, voici mon papa Georges (Le spécialiste des grenouilles fraîches persillées) lancé dans la réalisation d'un bon vin d'oranges amères. On déguste quand ? Merci pour cette 1ère recette... Lafournaise01
Voici donc une 2ème version du vin d'oranges amères.

Ingrédients :

- * 5L de rosé
- * 800 g d'oranges amères
- * 2 oranges douces
- * 1 citron jaune
- * 3 gousses de vanille de l'île de la Réunion
- * 1L d'alcool de fruits (minimum 40°C)
- * 750g de sucre en poudre



Préparation :

Laver les fruits. Les couper en 4.

Mettre le vin dans un récipient hermétique type Dame Jeanne.

Ajouter dedans les fruits, les gousses de vanille fendues en 2 et l'alcool.

Bien mélanger.

Placer le récipient bien fermé dans une cave (à l'abri de la lumière, de la chaleur et au sec).

Laisser macérer au minimum 40 jours ainsi dans ces conditions. Attention, bien mélanger tous les 2 jours.

Au bout de ce temps, filtrer pour ôter les fruits, la pulpe et les gousses.

Ajouter le sucre. Bien mélanger.

Goûter et rajouter du sucre selon votre goût si besoin.

Tout remettre dans la Dame Jeanne et bien refermer.

Placer à nouveau dans la cave pour au moins 2 semaines en agitant tous les 3 jours.

Mettre en bouteille et placer au frais avant de déguster.

Astuces :

Je prends des fruits non traités après récolte ou bio.

J'utilise de la gnole de poires "maison".

Prévoir un grand récipient car le volume augmente beaucoup avec l'ajout des fruits !

J'utilise un filtre à café afin de filtrer parfaitement la préparation pour obtenir un vin limpide. Attention cette étape est longue.