

# Vin de noix

C'est cette recette que j'utilise, elle est très bonne.



## Ingrédients:

- 40 à 60 noix vertes (impérativement ramassées à partir du 24 juin (St Jean au 14 juillet) la coque ne doit pas s'être formée)
- 5 litres de vin rouge bien corsé (bordeaux en 75cl, 7 bouteilles)
- 1 litre d'eau de vie pour fruit à 50° ou vodka
- 800 gr de sucre en poudre de canne ou cassonade
- 4 clous de girofle
- 1 gousse de vanille (que vous coupez en tronçon de 2,5cm)

## Préparation:

Coupez les noix en 8 morceaux. Les noix vertes tachent énormément, portez des gants.

Les mettre dans une bonbonne (j'utilise les bonbonnes en verre de 10 litres), avec tous les ingrédients et bien secouer. Laisser macérer depuis la préparation jusqu'à la Toussaint en secouant la bonbonne une fois par semaine.

Filter le vin de noix et le mettre en bouteille avec un entonnoir et un tissu filtrant comme les bas. Bouchez-les avec des bouchons de grande garde de 10 ans.

Compte tenu du degré d'alcool on peut le conserver plusieurs années.

On peut faire des variantes avec de la cannelle, du zeste d'orange etc...