

Vin de noix (liqueur de la Saint-Jean)

Ingrédients pour 3-4 l

20 noix vertes
2 clous de girofle
2 l vin rouge de bon terroir assez corsé
1/2 l eau-de-vie pour fruits
600 g sucre

Première préparation: 15 min. (puis attente de 6 à 8 semaines)

Seconde préparation: 5 min. (attente d'une semaine)

Troisième préparation: 30 min. (attente de 15 jours)

C'est vers la fin juin que vous trouverez des noix à point pour préparer votre vin: bien formées mais pas complètement mûres... ce sont les "noix de la Saint-Jean". Elles se coupent facilement, leur cosse n'est pas encore vraiment ligneuse et leurs cerneaux, à peine formés, présentent un aspect gélatineux.

Coupez vos noix en moitiés ou en quartiers, suivant leur grosseur, et mettez-les dans un grand bocal ou une petite dame-jeanne. Ajoutez les clous de girofle et versez assez d'eau de vie pour en baigner les noix. Fermez le bocal et laissez macérer un mois et demi à deux mois dans un lieu tempéré.

Lorsque l'eau de vie a pris une couleur brun foncé,

presque noire, versez le vin dans le bocal. Ajoutez le sucre, fermez et laissez macérer encore une petite semaine.

Filtrez la préparation en vous servant d'un entonnoir et de filtres spéciaux (ou d'un cornet de papier absorbant). Mettez en bouteilles et bouchez soigneusement. Conservez dans un endroit frais et, si possible, à l'obscurité. Attendez encore une quinzaine de jours avant de consommer ... à petite dose!

Classification: autre (plat), non testée
Origine: Lucien et Chantal ma cousine
Date: 16.06.2006
Enregistré par: démo