

VIN DE CITRON



Pour 5 litres de vin blanc, il faut:

- * les zestes de 12 citrons non traités,*
- * 1 demi-litre d'alcool à 90° + 1 demi-litre d'eau (ou 1 litre d'alcool à 45°)*
- * 1 kilo de sucre semoule,*

1 Faire macérer les zestes dans l'alcool + eau pendant 10 jours.

2 Filtrer.

3 Faire fondre le sucre dans un peu de vin blanc chaud, puis mélanger au reste de vin.

4 Ajouter la macération.

5 Mettre en bouteille après avoir bien mélangé le tout.