

# Vin de Coings



## **Ingrédients :**

800gr de sucre en poudre

5l de vin blanc

1l alcool à 45°

2kg de Coings

## **Préparation :**

Couper les coings en morceaux sans les peler et les épépiner.

Faire macérer tous les ingrédients pendant un mois au moins puis filtrer et mettre en bouteilles.

A consommer avec modération