

Vin Aromatisé à l'Orange et sa Crème Fraîche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 jours

Ingrédients:

- VIN ROUGE	3 litres
- ORANGE(S)	4 belles
- SUCRE (EN MORCEAUX)	40 morceaux
- ALCOOL POUR FRUITS	2 verres (94%)
- CRÈME FRAICHE	chantilly (un peu)

Recette:

- Dans un grand récipient, versez le vin, ajoutez-y les morceaux de sucre.
- Lavez les oranges, coupez-les avec la peau et placez-les dans le récipient.
- Mélangez bien. Couvrez. Laissez macérer 12 jours en mélangeant tous les jours.
- Au 12ème jour, ajoutez 2 verres d'alcool pour fruit à 94%.
- Le 15ème jour, filtrez et mettez en bouteille. Bouchonnez.
- Laissez encore reposer 1 semaine.
- Servez cet apéritif dans de grand verre ballon, accompagné d'un peu de crème fraîche battue en chantilly.

Remarque:

Pour environ 3.5 litres d'apéritif.

