

Vin de Figues de Caromb

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 6 mois

Ingrédients:

- VIN ROUGE	3 x 75 cl de CDR (Séguret)
- ALCOOL POUR FRUITS	350 ml (40°)
- FIGUE(S)	15 bien mûres (Caromb)
- POIVRE NOIR	15 grains
- CANNELLE	1/4 c à café

Recette:

- Dans un grand récipient, versez le vin, ajoutez la cannelle, le poivre et l'alcool.
- Equeutez les figues et coupez-les en 4. Ajoutez-les au mélange.
- Fermez et laissez reposer 2 mois.
- Après ce temps, filtrez le vin de figues et mettez-le en bouteille.
- Laissez-le encore reposer 4 à 6 mois en cave avant dégustation.

