

VIN d'ORANGE

- 5 litres de rosé
- 1kg d'oranges que l'on pique avec une aiguille à tricoter ou la pointe du couteau
- 750g de sucre
- 2 clous de girofle
- 1 morceau de cannelle ou poudre
Faire macérer 3 jours
- Ajouter un litre d'eau de vie
Faire macérer 2 jours
Filtrer et déguster !