

## Vin Apéritif au basilic

Mettre dans un récipient en verre :

- 9l cabernet anjou
- 1,5 kg sucre
- 1,5 l alcool
- et une grosse quantité de feuilles, fleurs et tiges de basilic.

Laisser macérer 10 jours en remuant tous les jours.

Jeter les feuilles, mettre en bouteille et déguster bien frais à l'apéritif: un régal ! et facile !

On peut également le faire au vin blanc.