

Donnée par un ami montagnard d'Embruns dans les Alpes

RECETTE DU VIN D'ORANGE
(TRÈS APPRÉCIÉE DES TREKKEURS)

5 litres de rosé

1 litre d'eau de vie 40°

1kg de sucre

1 citron (Gros)

7 oranges amères (on ne les trouve qu'en janvier ou février)

1 gousse de vanille

40 jours au moins à macérer

Filterer

Et mettre en bouteilles au frais

En apéritif c'est très agréable

Christian