

Vin de noyer

apéritif

40 grammes de feuilles de noyer et 2 ou 3 noix fraîches (coupées en 2).

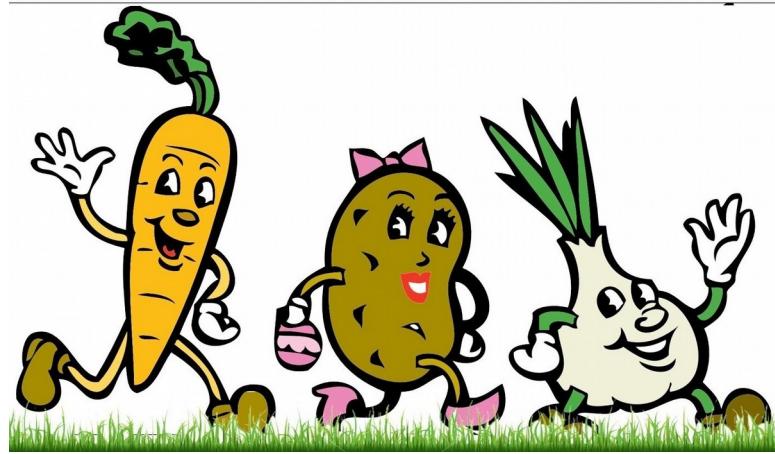
Mettre dans un bocal avec un demi-litre d'alcool pour fruits

Laisser macérer au moins un mois

Egoutter, filtrer et ajouter 4 bouteilles de bon vin rouge (Champigny) ainsi que 500 grammes de sucre.

Après quelques semaines, goûter et corriger si besoin (ajout de vin d'alcool ou de sucre).

Laisser vieillir (si possible) et déguster.



Liqueur de coing

Digestif

Utiliser des coings bien mûrs.

Les peler et les râper.

Presser ou centrifuger pour récupérer le jus.

Mesurer et ajouter la même quantité d'alcool pour fruits.

Pour un litre de jus ajouter 500 grammes de sucre.

Après quelques semaines gouter et corriger si nécessaire (ajout de d'alcool ou de sucre).

Filtrer et laisser vieillir (au moins un an) et déguster.