



Venez nous rendre visite sur  
[lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr)

## Vin de noyer (apéritif)

### Ingédients :

40 belles feuilles de noyer.

Quelques noix vertes

50 à 60cl d'alcool pour fruits

4 bouteilles de 75cl de vin rouge

500gr de sucre

### réalisation :

Mettre les feuilles et les noix coupées en quatre dans un bocal. Ajouter l'alcool et fermer hermétiquement le bocal.

Laisser macérer au moins 4 semaines retourner le bocal de temps en temps.

Bien égoutter le contenu du bocal dans un récipient pas métallique (un cubi de 5 litres par exemple). Ajouter le vin rouge et les 500gr de sucre.

Laisser macérer au moins un mois et agiter de temps en temps.

Goûter et corriger si nécessaire en alcool et/ou en sucre.

Filtrer et mettre en bouteilles laisser vieillir si possible un an avant de déguster.