

Vin d'orange du Grand Guy

RECETTE VIN DE MARQUIS... (recette centenaire de Signes.)

ACCESSOIRES : Bonbonne à gros goulot de 15 ou 20 litres,
vieille casserole à caraméliser
Gros entonnoir (1 litre environ)
Coton hydrophile.

INGREDIENTS : (Pour 10 litres de vin.)

- 10 litres de bon vin rosé (13 degrés)
- 2 bâtons de vanille
- 10 oranges amères (1 kg.env)
- 10 peaux d'orange séchées
- 1 cuillère à soupe de chicorée LEROUX
- 1 demi litre d' alcool à 90° (ce qui portera l'ensemble à 17/18°.)
- 1kg. de sucre en poudre (on peut aller jusqu'à 1,5 Kg selon les goûts.

PROCESSUS : Dans la bonbonne introduire :

Vin +Vanille + Oranges coupées en tranches (1 cm. d'épaisseur)

+ Peaux séchées + Chicorée + Alcool à 90°.

LAISSER MACERER 25 à 30 JOURS MAXIMUM

Soutirer et filtrer (coton/entonnoir.)

Faire légèrement caraméliser le sucre et l'ajouter au vin filtré, dans la bonbonne.

Bien mélanger avec une spatule en bois et éventuellement rajouter le sucre en poudre complémentaire

LAISSER VIEILLIR 2 ou 3 MOIS... Servir sans modération, pour déguster entre AMIS.