

Confiture d'oranges amères Recette : Suzanne P.



- **Ingrédients:**
- Pour une bassine à confiture.
- 3 kg d'oranges amères fraîches, mure non traitées.
- 2 citrons.
- Sucre en poudre (80% du poids des oranges après cuisson).

- **Préparation:**
- Laver les oranges et les citrons et les découper en fines tranches. Recueillir les pépins dans une poche de gaze et réserver au frais dans un bol d'eau. Déposer les tranches et le jus dans la bassine, couvrir d'eau et laisser macéré 24 h.
- Puis porter à ébullition durant 1/2 h, laisser macérer à nouveau 24 h.
- Peser alors le contenu de la bassine, ajouter 80% de sucre, incérer la poche de pépins et l'eau au contenu. Mélanger délicatement et cuire à feu doux.
- Ebouillanter les pots et les faire sécher à l'envers.
- Laisser tomber une goutte de sirop sur une coupelle, quand celui-ci se fige, redonner un vif bouillon? écumer, mettre en pots et fermer à chaud.

Vin d'orange Recette : Suzanne P.



- **Ingrédients :**
- 5 litres de vin rosé
- 4 oranges amères
- 2 oranges douces
- 1 citron
- 1 verre d' alcool
- 1 bâton de vanille.
- 1 noix muscade (éventuellement 1 clou de girofle).

- **Préparation :**
- Mettre le tout dans une bombonne et laisser macérer 45 jours en remuant de temps en temps
- Au bout de 45 jours transvaser la macération dans un récipient en la passant dans des filtres à café.
- Dans une casserole prélever une partie de cette macération et ajouter 600 gr de sucre pour faire un sirop que l'on rajoutera une fois refroidi dans le récipient.
- Transférer dans des bouteille en filtrant à nouveau.

Confiture d'oranges amères Recette : Colette B.



- **Ingrédients:**
- 1,500 kg d'oranges amères
- 700 gr de sucre par kg > sucre Saint Louis - Confisuc "Spécial Confitures"
- 1,5 litres d'eau

- **Préparation:**
- Laver les oranges sous l'eau et les faire trempé 3 heures.
- Couper-les en deux en éliminant les deux tranches des extrémités, récupérer les pépins les mettre de coté dans un bol avec de l'eau.
- Râpé les oranges avec la peau dans une bassine à confiture (ou une cocotte à fond épais) couvrir d'eau, mettre à chauffer la bassine à confiture et laisser cuire une heure à feu vif en remuant de temps à autre.
- Peser le contenu de la bassine, et ajouter le même poids de sucre et l'eau des pépins.
- Remuer et porter à ébullition. Faire cuire à feu moyen, jusqu' à épaissement.
- Verser dans des pots et couvrir sans attendre.

Vin d'orange Recette : Colette B.



- **Ingrédients pour 3 litres :**
- 3 litres de vin rosé à 12.5 degrés
- 0.5 litre d'alcool blanc à 40 degrés
- 500g de sucre cristallisé
- 6 oranges amères non traitées

- **Préparation :**
- Prélever le zeste et le jus des oranges.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un récipient hermétique.
- Laisser macérer pendant 45 jours dans un endroit frais en remuant plusieurs fois par semaine.
- Filtrer le mélange et le mettre en bouteille.

Vin de noix
Recette : Colette B.



- **Pour un litre de vin**
- **Ingrédients**
- 7 ou 8 noix fraîches et vertes
- (la noix n'est pas encore formée dans la coque. Elle est tendre.)
- 1 litre de vin rouge. Prendre un bon vin de 12 ou 13°
- 10 cl d'alcool acheté en pharmacie
- 200 grammes de sucre en poudre ou en morceaux.

- **Préparation**
- C'est un apéritif qui se prépare fin juin.
- Quand la noix peut être transpercée sans effort avec une aiguille ou le jour de la St Jean.
- Ecraser ou casser les noix et les faire macérer 5 semaines dans le vin rouge (par exemple du bordeaux qui se garde bien).
- Filtrer et ajouter l'alcool et le sucre.
- Bien mélanger pour homogénéiser complètement la préparation et afin que le sucre soit bien fondue.
- Filtrer au bout de 40 jours.
- Mettre en bouteille qu'on laissera tranquillement vieillir en lieu sec et sombre. Il se bonifie en vieillissant.

La Grolle Recette : Pierre T.



- **Ingrédients (pour 6 personnes) :**
- 2/3 de café
- 1/3 d'eau de vie
- (Génépi, Kirsch, Prune)
- 1 clou de girofle
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 citron
- 1 orange
- Sucre en poudre

- **Préparation :**
- Faites chauffer le café pour qu'il soit très chaud
- Le verser dans la grolle
- Coupez le citron et l'orange en tranche et les incorporez dans la grolle
- Mettre également le clou de girofle et le bâton de cannelle
- Sucrez le pourtour de la grolle
- Versez l'eau de vie et flambez en poussant le sucre caramélisé à l'intérieur
- Bien remuer et fermez avec le couvercle
- Servir en faisant tourner autour de autour de la table

Vin de Nèfle
Recette : Bernard T.



- **Temps de préparation : 10 minutes**
- **Préparation :**
- Mélangez tous les ingrédients dans une grosse bonbonne à bouchon (on en trouve dans les caves coopératives).
- Fermez la bonbonne et laissez macérer au noir pendant au moins 40 jours (moi je l'oublie trois mois).
- Débouchez, filtrez, dégustez!!!.
- Et en prime: les nèfles, on les déguste aussi comme des cerises à l'eau de vie!
- **Remarques :**
- Goût d'amande prononcé.

- **Ingrédients (pour 5 personnes) :**
- 4 litres de vin blanc de Provence
- 1 litre d'alcool de fruit (ou mieux alcool à 90 ° dilué de moitié à l'eau minérale)
- 40 belles nèfles entières
- 40 sucres (ou moins si on aime moins sucré)