

VIN D'ORANGE

Garder les peaux de 4 à 5 kg d'oranges. Enlever le blanc qui donne un peu trop d'amertume à mon goût et faites-les sécher près d'une source de chaleur (sur un radiateur, près d'une cheminée...). Stocker les écorces bien sèches (parfois un peu craquantes) dans un récipient couvert ou dans une grande boîte métallique à gâteaux.

Ingrédients :

- écorces d'oranges séchées
- 5 litres de vin blanc sec ou rosé
- 1 litre d'eau-de-vie à 50°(marc de raisin)
- 1 kg de sucre

Faire dissoudre dans une grande casserole le **Kg de sucre** dans **un litre de vin**. Remuer avec une cuillère en bois. Quand le sucre est bien "*fondue*", éteindre le feu (ne pas laisser bouillir).

Dans un pot en grès (ou grande marmite en inox), mettre les **peaux d'oranges**, ajouter **le litre d'eau-de-vie**, verser **le litre de vin sucré** encore bien chaud, puis les **4 autres litres de vin**.

Bien mélanger le tout. Couvrir le récipient et remuer la préparation de temps en temps. Laisser macérer 1 mois, filtrer et mettre en bouteille et ...

à votre bonne santé !