

## Vin de Nose

"A Sant jan, la nose à la man" (A St Jean, la noix à la main) - Bernard.

- 25 noix vertes avec écorce
  - 10 litres de vin rouge ou rosé
  - 1.5 l d'eau de vie à 90°
  - 2 kg de sucre en poudre
  - 2 bâtons de vanille
  - 1 bâton de canelle
  - Ecorces d'orange.
- 
- Couper les noix en 4.
  - Mélanger le vin et l'eau de vie. Ajouter les bâtons de vanille coupés en deux dans le sens de la longueur, la canelle et les écorces d'orange.
  - Laisser macérer 3 mois.
  - Filtrer, ajouter le sucre.

Le + de Bernard : faire le vin de noix vers le 24 juin à la St Jean. A consommer avec modération : l'alcool nuit à la santé.