

Le vin de cerise

Les ingrédients :

- 15 à 20 noyaux de cerises
- 75 à 100 feuilles de cerisier
- 120 grammes de sucre (24 morceaux)
- 1 l de vin rouge ou rosé (Cellier des Dauphins rouge ou rosé en BIB par exemple)
- 10 cl de kirsch



Préparation :

1. Concasser les noyaux de cerises.
2. Laver et essuyer soigneusement les feuilles de cerisier
3. Couper les feuilles en 2 ou 3 selon la grandeur
4. Mettre dans un bocal ou une bonbonne les noyaux et les feuilles.
5. Ajouter les morceaux de sucre et le vin rouge.
6. Mélanger et fermer le récipient.
7. Laisser macérer 15 jours si possible au soleil.
8. Filtrer, ajoutez le kirsch et mettre en bouteilles.
9. Fermer les bouteilles bien hermétiquement.
10. Conservez à l'abri de la lumière au minimum 3 mois avant de consommer.

A consommer avec modération.

Les noyaux de cerises sont facultatifs mais ceux-ci apportent une petite note d'amande très agréable en bouche.

