

## Vin d'orange



Boisson **Facile**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 15 mn

*Réalisez un vin d'orange bien frais en quelques minutes !*

Recette proposée par : sandra heraud

### Ingrédients

- 4 oranges - non traitées
- 4 bouteilles de rosé
- 500 ml d'alcool blanc à 40° - pour moi, de la vodka
- 500 g de sucre
- 2 bâtons de vanille

### Préparation

- 1 Lavez les oranges puis découpez-les en quartiers.
- 2 Coupez en deux vos bâtons de vanille.
- 3 Prenez une bonbonne dans laquelle vous incorporez tous les ingrédients de la recette.
- 4 Laissez macérer pendant deux mois, à l'abri de la lumière. Passez remuer le mélange de temps en temps.
- 5 Une fois ces deux mois écoulés, filtrez le mélange et mettez-le en bouteilles.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

