

Vin de cerises charentais



Boisson **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Ingrédients

- 75 feuilles de cerisier - cueillies après fructification
- 1 l de vin rouge ou vin rosé
- 1 verre de cognac
- 150 g de sucre en poudre
- vanille - en poudre

Préparation

- 1 Déposez dans un grand récipient les feuilles cueillies, le litre de vin, le sucre, la vanille et le cognac.
- 2 Mélangez bien et laissez macérer 3 semaines en remuant tous les 3 jours.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

