

## **Vin d'oranges amères (François)**

*à faire en janvier février*

**330 gr de sucre en poudre**  
**2 bouteilles de rosé**  
**½ litre d'eau de vie (moins si 90 °)**  
**3 ou 4 oranges amères**  
**1 orange douce non traitée**  
**½ citron**

**1 gousse de vanille**  
**1 bâton de cannelle (facultatif)**

**Bien brosser les oranges**

**Dans un grand bocal mettre la vanille fendue, la cannelle, le jus de citron**

**Ajouter les oranges coupées sans les peler, le sucre, l'eau de vie et le vin.**  
**Macérer à l'abri de la lumière 40 jours en remuant 2 fois par semaine**  
**Presser légèrement les oranges, filtrer et mettre en bouteilles**

