# VIN MACERE AUX PELURES D'ORANGE (Thierry)

1 L de vin blanc sec (13° mini)
2 zestes d'orange
120 g de sucre
10 baies de coriandre

Avec un économe lever les zestes d'orange sans la peau blanche (fine et amère)
Glisser les zestes dans une bouteille avec le sucre et la coriandre
Remplir avec le vin ; boucher (bouchage "provisoire")
Laisser macérer au frais en agitant les bouteilles plusieurs fois par jour pour bien dissoudre le sucre

Peut être bu au bout de 50 à 60 jours, mais se conserve beaucoup plus longtemps

L'astuce ; quand la macération a acquis suffisamment de goût, filtrer et transférer dans des bouteilles de vin que l'on bouchera (bouchons de liège).

SERVIR BIEN FRAIS.....