



Porto



Apéritif à base d'alcool - Mise en bouteille

La récolte des noix se fait mi-septembre à fin octobre , soyez donc attentifs pour avoir la bogue avec !

Ingrédients :

26 noix entières avec la bogue + 4 à 5 feuilles de noyer

1 litre d'alcool à 90°

6 litres de vin bordeaux

1 kilo de sucre ' semoule ou morceau

Préparation :

Mélanger le tout dans un grand récipient.

Verser le tout dans un bocal ou autre contenant, bien hermétique. Choisissez le bien car il faudra le remuer ce récipient.

Vous devez mélanger la composition tous les mois (en gros il vous faut remuer fortement le récipient)

Après 6 mois, filtrer et mettre en bouteille (+/- 12 bouteilles de 75 cl)

Conseil et info :

Le récipient : Hermétique , ce qui veut simplement dire que le dessus peut être fermé avec du filme alimentaire en plusieurs épaisseurs et fermer avec un gros élastique (vraiment gros, type élastique de bocal de stérilisation) .

Pour un résultat optimum il faut impérativement la bogue de la noix .