



Vin aux framboises



*Un pinot noir en habit de framboises !
En apéritif ou avec un dessert il saura vous plaire.*

Ingrédients :

750 gr de framboises fraîches et de bonne qualité

1bt de vin d'Alsace «Pinot Noir »

600 gr de sucre fin par litre de liquide final

150 ml d'eau de vie de fruit 40°

Préparation :

Ecraser les framboises au pilon , placer les dans un récipient type bocal à fermeture hermétique.

Verser le vin sur les framboises, fermer le bocal et laisser macérer durant 2 jours.

Après ce laps de temps passer le mélange dans une étamine , puis filtrer le résultat.

Peser la quantité de liquide obtenu et peser le sucre en fonction du poids.

Dans une casserole verser liquide et sucre et faire cuire à ébullition durant 5 min, retirer du feu.

Ajouter l'eau de vie et laisser refroidir.

Mettre en bouteille et fermer.

Laisser reposer au frais durant 3 mois à l'abri de la lumière.

Les 3 mois passés , vous pouvez déguster votre breuvage. (certains ne se privent pas de goûter dans la foulée de la préparation)

Info – conseils :

Il est impératif d'utiliser des fruits de qualité, non blessés pour obtenir un divin breuvage.