

# APÉRITIF À L'ORANGE

Juin 2003 (Actualisé en novembre 2016)

## Ingrédients (2 bouteilles de 75 cl) :

- ★ 1 belle orange non traitée (Bio)
- ★ 1 petit citron non traité (Bio)
- ★ 1 litre de vin blanc sec à 12° (Chardonnay) (\*)
- ★ 25 cl d'eau de vie de fruits à 40° (\*)
- ★ 120 g de sucre roux en poudre (Cassonade)

Ustensiles : Verre gradué, Grand bocal de 2 litres, Casserole, Entonnoir, Filtres en papier, 2 bouteilles

Préparation : 5 mn/15 mn

Macération : 2 mois

## Deux mois plus tard :

- ★ 1 belle orange non traitée (Bio)
- ★ 2 gousses de vanille
- ★ 2 bâtons de cannelle
- ★ 8 clous de girofle

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 11,30 € (Soit 5,65 € par bouteille)



## Recette :

Brosser le citron et une orange à l'eau claire, les essuyer. Couper l'orange en 4 quartiers, chacun coupés en deux. Couper un demi-citron en 4. Dans un grand bocal, mettre les morceaux d'orange et de citron, le sucre. Recouvrir avec le vin blanc et l'alcool. Fermer et laisser macérer 2 mois au frais et à l'abri de la lumière en agitant de temps en temps.

Après cette période, filtrer le mélange qui titre 16 à 17°. Fendre les gousses de vanille en deux sur les 3/4 de leur longueur. Brosser l'orange à l'eau claire, l'essuyer, prélever les zestes, les détailler en julienne, les plonger 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante, les égoutter. Choisir deux belles bouteilles de 75 cl en verre blanc, les ébouillanter et les laisser égoutter. Dans chaque bouteille, introduire dans l'ordre, une gousse de vanille, un bâton de cannelle, 4 clous de girofle puis la moitié des zestes d'orange. Recouvrir avec la préparation à l'orange. Boucher, garder au réfrigérateur et consommer (avec modération) en apéritif.

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.