

APERITIF « MARINORANGE »

...goutté par les raquetteurs à Cauterets !...

1. Faire macérer dans de l'alcool à fruit 40 % (en rayon de supermarché) 1 douzaine ou plus de zestes d'orange épluchées avec un couteau économe (ce peut être votre consommation quotidienne mis au fur et à mesure dans l'alcool, ou l'occasion d'une salade de fruits agrumes orange par exemple)



2. Laisser macérer 2 mois
3. Puis égoutter et mélanger l'alcool avec 5 l de vin blanc sec et 1 kilo de sucre
4. Mettre en bouteille et laisser vieillir au moins 6 mois

