



## Confiture de noix vertes



- noix vertes
- sucre
- 1 bâton de cannelle

Eplucher les noix afin d'ôter leur peau verte, tout en conservant la partie blanche. Les placer au fur et à mesure dans une casserole d'eau froide. Les y faire cuire, jusqu'à ce que l'on puisse les écraser. Les égoutter et les peser. Les réserver dans leur eau de cuisson. Peser le même poids de sucre que celui des noix. Réaliser un sirop avec ce sucre, recouvert d'eau. Laisser cuire à petit feu 40min. Ajouter les noix et le bâton de cannelle. Poursuivre la cuisson 30min environ, jusqu'à la consistance souhaitée. Verser la confiture bouillante dans des bocaux en verre. Fermer les pots et les retourner afin de stériliser les couvercles. Les laisser refroidir ainsi avant de les stocker.

\*\*\*\*\*

## Vin de noix

- 20 noix vertes
- 2L de vin rouge
- 50cl d'eau de vie
- 150g de sucre

Laver les noix et les couper en morceaux. Les mélanger aux autres ingrédients. Verser dans un bocal de 3L et boucher. Laisser macérer 3 mois. Filtrer puis mettre en bouteille.