

Vin parfumé à l'orange



Pour 4 personnes

- **1 bouteille de vin blanc sec (muscadet ou autre)**
- **2 oranges (dont 1 non traitée)**
- **1/2 gousse de vanille**
- **100 g de sucre**
- **1 petit bouchon de cointreau (facultatif)**

Versez le vin blanc avec le sucre dans une casserole et portez-le à ébullition. Ajoutez-y le zeste d'une orange non traitée, la vanille, le cointreau et faites frémir pendant 10 minutes.

Hors du feu, incorporez le jus des 2 oranges.

Laissez refroidir. Filtrez dans une carafe ou une jolie bouteille. Bouchez et conservez au frais.

Il est préférable de le préparer la veille pour le lendemain et vous pourrez le conserver une semaine au frais.

A servir à l'apéritif, ce vin est très léger et idéal à siroter en été.