

Vin de coings

Ingédients

- 7 bouteilles
- 1 kg de sucre
- 2½ kg de coing
- 5 l de vin blanc
- 1 l d'eau de vie (ou alcool pour fruits)

ÉTAPE 1

Frottez les coings pour leur enlever le duvet. Sans les pelier et sans enlever le cœur, coupez les coings en morceaux.

ÉTAPE 2

Laissez macérer tous les ingrédients pendant 1 mois.

ÉTAPE 3

Filtrez et mettez en bouteille.

ÉTAPE 4

Servez bien frais.