

# Vin de coings

## **Ingrédients**

- 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 peler 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.