



## Vin de pêche blanc

### Ingrédients :

- 200gr de feuilles de pêcher,
- 2l de vin blanc sec,
- 0,5l d'eau-de-vie de fruits,
- 350gr de sucre.

### Préparation :

Lavez les feuilles de pêcher puis essuyez-les dans un linge ou du papier absorbant,

Mettez-les dans un grand bocal et recouvrez-les d'eau-de-vie,

Fermez le bocal et laissez macérer pendant 40 jours,

Passé ce délai, filtrez le liquide et enlevez les feuilles de pêcher,

Préparez un sirop en faisant fondre à feu doux le sucre dans 75 cl de vin blanc et en remuant,

Hors du feu, ajoutez la bouteille de vin restant et le liquide dans lequel ont macéré les feuilles,

Mélangez bien le tout et faites refroidir le vin avant de le mettre en bouteille.

### Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - 11 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : [occitanie.pm@accueil-paysan.com](mailto:occitanie.pm@accueil-paysan.com)

[www.accueil-paysan-occitanie.com](http://www.accueil-paysan-occitanie.com)

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

