

Vin de nèfles du Japon



5 litres de vin blanc

60 nèfles coupées au milieu (non pelées), avec les noyaux

0,5 litre d'alcool à 90°

0,5 litre d'eau bouillie froide

1 kilo de sucre

2 bâtons de vanille

*Laisser macérer 60 jours en remuant régulièrement,
puis filtrer*