



VIN DE CINORHODON (façon GERARD)

Pour étalon prendre une brique de lait d'un litre (vide bien sûr)

1 volume d'églantiers bien mous (après quelques bonnes gelées)

4 volumes d'eau

20 gr de levure de boulangerie

1,5 kg de sucre (roux c'est meilleur)

On répète autant de fois qu'i y a de la place dans la Dama Jeanne

Mode opératoire

Faire dissoudre le sucre dans l'eau sur le gaz (pas trop fort le feu)

Laisser refroidir et mettre dans la DJ (églantiers + eau sucrée + levure que l'on aura délayée dans un peu d'eau tiède)

Bien remuer le tout et laisser faire, c'est prêt quand tous les églantiers tombent au fond de la DJ

Petits trucs :

Bien remuer chaque jour pendant 1 mois, ensuite de temps en temps seulement

Ne pas boucher la DJ, mettre un torchon sur le goulot
Mettre la DJ au chaud dans la maison (cela mettra moins de temps à se faire), car dans une pièce froide (type cave) il faut 1 an pour que ça aboutisse. Au chaud la moitié environ

Bonne production et buvez avec modération