

Ingrédients pour 10 litres

Ingrédient	Quantité
eau tiède	10 litres (pour démarrer la fermentation)
Sucre de canne	5 kg (ajouter)
oranges coupées en morceaux	3 (bio à ajouter)
citrons coupés en tranche	3 (bio à ajouter)
Fleurs de pissenlit	300 (cueillies par temps ensoleillé et bien ouvertes à ajouter)
levure de vin de chardonnay	2 42 gr (ou levure pour le pain à ajouter)

Préparation

1. Remplir un récipient en verre, en grès ou une tourie avec système de barboteur avec les différents ingrédients et bien mélanger et laisser à température ambiante ou au soleil. Ne pas fermer le récipient, laisser un drap pour éviter les mouches. Après quelques heures, un léger pétilllement commencera, ce sera le début de la fermentation. On peut le soutirer et le boire bien frais à ce mouvement, ce sera une limonade. Pour le vin, laisser macérer en tournant chaque jour pour bien faire fondre le sucre et ce durant au moins 21 jours. Le mieux est d'avoir un barboteur, ainsi l'air de rentrera pas dans le récipient. Ensuite filtrer convenablement. Si besoin filtrer une nouvelle fois après 24h de plus. Ceci pour enlever tout le pollen qui se dépose au fond du récipient. Il faut qu'il n'y ai plus du tout de pétilllement. Mettre en bouteille et laisser reposer encore 21 jours. Il peut se conserver et garder ses saveurs plus d'une année. A servir bien frais avec une rondelle d'orange givrée. A votre santé

2. Alcoolisé à +/- 10 °