

RECETTE DU CARENUM

Pour 3 litres de vin blanc à 13,5°

- **500gr de miel toutes fleurs**
- **Une poignée de baies de genièvre**
- **10 grains de poivre noir**
- **3 bâtons de cannelle**
- **1/2 fenouil en branche**
- **10 noix fraîches (vertes avec leur bogue)**
- **Verser le vin et tous les ingrédients dans une marmite**
- **Concasser les bogues de noix pour faire sortir l'amertume**
- **Porter à ébullition jusqu'à formation d'une mousse en surface(environ 1heure, feu moyen)**
- **Écumer**
- **Laisser refroidir**
- **Mettre au frais pendant 1 nuit**

Servir frais