

## **Vin de citron de Brigitte**

5l de vin blanc

10 citrons(bio) mais il me semble n'en avoir mis que 8 car ils étaient gros

1l alcool à 45° ou 1/2l à 90°+

1/2l d'eau

1kg sucre

1 gousse vanille

Peler les citrons, en mettre 1 entier en morceaux et ne mettre que le zeste des autres  
laisser macérer 10 jours minimum puis filtrer et mettre en bouteilles

Déguster bien frais!