Marquisette



Ingrédients pour 8 personnes (raisonnables)

- 1 litre de perlé de Gaillac (ou autre vin blanc)
- 250 grammes de sucre (poudre ou sirop de canne)
- 500 grammes de citrons (verts ou jaunes) non traités.
- 1 bouteille de vin mousseux de Gaillac (ou autre vin pétillant)
- Réalisez la recette dans un grand récipient.
- La veille, faire mariner les citrons lavés et coupés en rondelles avec la peau, le sucre et le vin blanc sec. Couvrez, mettez au frigo. Remuez de temps en temps pour dissoudre le sucre. Cette préparation peut macérer 3-4 jours sans problème.
- Juste avant de servir ajoutez une bouteille de mousseux bien fraîche. On peut rallonger la préparation en rajoutant des glaçons. Vous avez prévu trop grand et il vous reste de la marquisette? Pas de panique elle se conserve une bonne semaine au frigo... mais ce sera sans les bulles.

