

Hypocras



Recette d'inspiration médiévale de vin aux épices

Ingrédients (pour environ 1,5 litres) :

- 3 bouteilles de beaujolais
- 5 bâtons de cannelle (~10g)
- Poivre noir (9 grains)
- Gingembre frais (~90g)
- Baies de genièvre (2 c à soupe)
- Graines de coriandre (1 c à soupe)
- Gousses de cardamome (24)
- Noix de muscade (2 pincées)
- 72 abricots secs
- Clous de girofle (4)
- Gousses de vanille (2)
- Miel (~500g)
- Eau de fleur d'oranger (1 c à soupe)

Préparation :

- Vider les bouteilles de vins dans un grand chaudron
- Ajouter tous les épices jusqu'aux clous de girofle
- Faire bouillir le mélange quelques minutes puis ramener à feu doux pour laisser frémir
- Ajouter le miel en mélangeant bien
- Ajouter les gousses de vanille
- Laisser frémir 1 à 2 heures
- Couper le feu, couvrir votre marmite et laisser refroidir une nuit (de jour ça ne donne pas le même goût ;-)
- Ajouter la fleur d'oranger dans le mélange froid
- Filtrer et mettre en bouteille