

UN APÉRITIF DU MOYEN-ÂGE, L'HYPOCRAS

Une recette proposée et réalisée par Marie Murcier.

Recette de l'hypocras :

Pour 1 litre de vin rouge
(au choix... Excellent avec du cabernet sauvignon)

- 100 g de miel,
- 30 g de cannelle en bâton,
- 60 g de gingembre frais,
- 10 clous de girofle,
- 10 gousses de cardamome
- Quelques baies de Sichuan.



Verser le miel et le vin dans un récipient, broyer les épices et les mettre dans une toile, mettre la toile dans le breuvage, laisser macérer pendant minimum 4 heures, filtrer avant consommation.