

❧ Recette de l'hypocras ❧

- 1 litre de vin rouge assez charpenté ayant du corps
- 125 g de sucre
- 1 gr de cannelle
- 4 g de gingembre
- 1 g de poivre long *
- ¼ de noix de muscade râpée
- 2 g de cardamome
- 2 g de graines de paradis **
- 2 clous de girofle



Broyez toutes les épices de façon à obtenir une poudre. Versez les dans un saladier contenant le vin. Ajoutez le sucre. Laissez infuser 1 heure. Passez plusieurs fois cet appareil à l'étamine.

Laissez reposer.

Repassez encore à l'étamine avant de mettre en bouteilles.

Avec 1 litre de vin rouge vous obtenez une quantité légèrement supérieure d'hypocras.

Réservez pendant 1 semaine.

* Le poivre long est le fruit d'une plante de la même famille que le poivrier commun. Il lui est préféré au Moyen-Âge car sa saveur est plus tenace. Il est onéreux et le reste encore aujourd'hui.

** La graine de paradis ou maniguette est originaire d'Afrique, l'un des pays mystérieux pour l'homme médiéval, où il situe le paradis, d'où le nom donné à cette graine. C'est une épice très chère au Moyen-Âge qui a un peu le goût piquant du poivre.