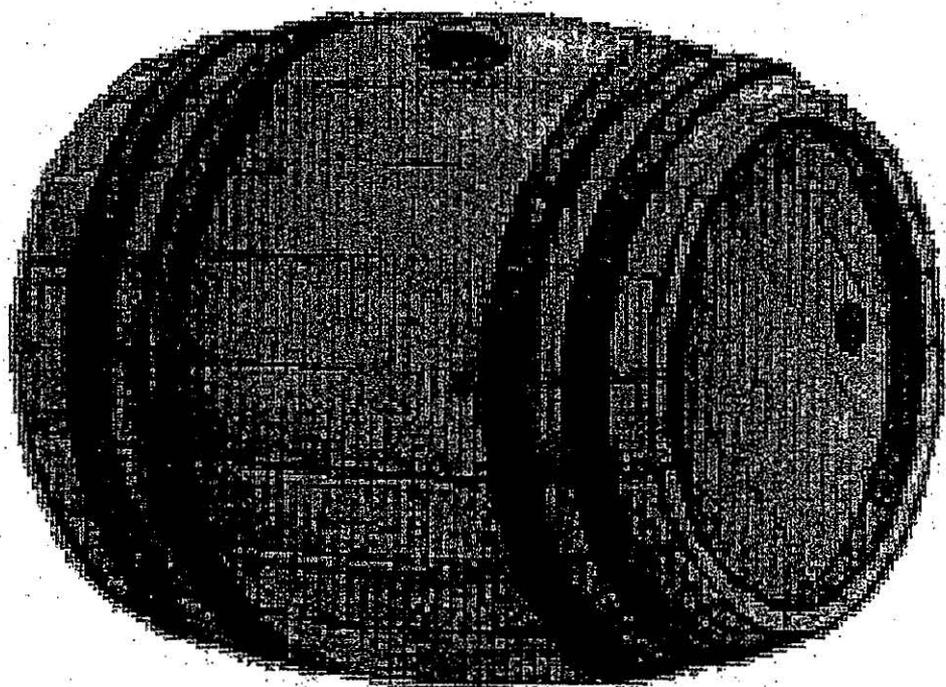


Recettes médiévales *de* *Breuvages*



*Hypocras, Hydromel, Claret, Sangdragon, vin de sauge, de
pissenlit, vin fambroisé, eau de fraises et lait d'amandes*

Hypocras

L'Hypocras est sans doute la plus célèbre des boissons médiévales. C'est également celle qui a donné le plus de variantes quant à sa recette.

Nous vous proposons ici 10 recettes allant du plus simple au plus compliqué.

Les six premières recettes sont assez simples. La septième demande de la patience. Les trois dernières sont données pour des quantités de boissons plus conséquentes.

Hypocras (1)

1 bouteille de Bourgogne, 100g de miel, 30g de cannelle en bâton, 60g de gingembre, 10 clous de girofle et 10 gousses de cardamome.

Broyez les épices et mettez les dans une toile que l'on noue.

Versez le vin et le miel dans un récipient.

Ajoutez la bourse à épices et recouvrez.

Laissez macérer au moins 3 heures.

Retirez la bourse et filtrez le mélange.

Hypocras (2)

1 bouteille de vin rouge ou de vin blanc, 100g de miel, 6g de clou de girofle, de gingembre, de cannelle, de poivre long, de cardamome, de muscade et de graine de carvi.

Faites bouillir le vin avec le miel en écumant si nécessaire.

Goûtez pour voir si c'est assez sucré.

Retirez du feu et ajoutez les épices.

Laissez couvert pour 24 heures puis filtrez le vin en retirant le plus de dépôt possible.

Embouteillez et laissez vieillir 1 mois avant de servir.

Hypocras (3)

120g de cannelle, 60g de fleur de cannelle, 30g de gingembre, 30g de graine de paradis, 3 pièces de noix de muscade, 3 pièces de garingal, 250g de sucre, 1 litre de vin rouge.

Réduisez en poudre fine toutes les épices et prenez 15g de ce mélange (dont le total fait environ 270 grammes).

Ajoutez le sucre et le litre de vin.

Laisser macérer quelques heures, puis filtrer.

Hypocras (4)

1 litre de vin rouge, 30g de miel mille fleurs, 10 bâtons de cannelle broyés, 20g de gingembre, 5 clous de girofle, 10 gousses de cardamome, 1 pincée de macis, 20 graines de maniguette et 20 graines de coriandre.

Broyez les épices et mettez les dans une toile propre que l'on va nouer.

Versez le vin et le sucre dans un récipient et faites tiédir.

Ajoutez du miel à votre convenance.

Ajoutez la bourse à épices et recouvrez.

Laissez macérer toute la nuit.

Retirez la bourse et filtrez le mélange.



Hypocras (5)

1 litre de vin rouge, 350g de miel, 1 bâton de cannelle, 3 tranches de gingembre frais, 12 clous de girofle, 2 feuilles de macis, noix de muscade, 1 pomme reinette coupée en tranches, 12 amandes douces non pelées

Broyez ensemble la cannelle, le gingembre, les clous de girofle, le macis et la noix de muscade.

Pendant ce temps faites chauffer dans une casserole le vin avec le miel.

Ajoutez doucement la poudre d'épices et mélangez.

Quand l'ensemble est bien mêlé, sortez la casserole du feu.

Concassez, sans les peler, les amandes douces et passez le vin dans une chausse en tissu où vous aurez déposé les amandes et la pomme reinette coupée.

L'hypocras devient alors clair et rouge.

Mettez en bouteille et conservez en cave à l'abri de la lumière.

Hypocras (6)

1 litre de vin blanc, 220g de sucre cristallisé, 50g de poudre d'amande, 15g de cannelle en poudre, 1 pincée de macis, 1/2 grain de poivre long, 1 citron épluché coupé en quatre et épépiné

Laissez macérer tous ces ingrédients dans le vin blanc.

Tamisez plusieurs fois sur plusieurs jours.

Mettez en bouteille

Hypocras (7)

75 cl de très bon vin rouge, 40g de cannelle en bâton, 2 clous de girofle, 1/5 d'une noix de muscade grossièrement écrasée, 5g de poivre long, 5 baies de genièvre, 5g de sauge séchée, 5 cuillères à soupe d'eau de rose, 100g de sucre roux, 200g de miel, 60g de gingembre frais, les graines de 4 gousses de cardamome blanches et de 4 gousses de cardamome verte.

1er jour:

Laissez macérer 5 jours à la cave ou au frais (mais ne pas laisser au gel) le vin avec la cannelle en bâton, les clous de girofle, la noix de muscade, le poivre long, les baies de genièvre, la sauge séchée et l'eau de rose.

5ème jour:

Filtrez sans jeter les épices.

Dissolvez le sucre roux et le miel chaud.

Lorsque tout est bien dissous, ajoutez les épices filtrées et laissez macérer 2 jours.

7ème jour:

Coupez en fines lamelles le gingembre frais.

Écrasez les graines de cardamome blanches et de cardamome verte et ajoutez-les à la macération.

Laissez macérer 1 jour puis goûtez.

Si cela est assez fort, filtrez toutes les épices, sinon laissez encore macérer une journée. 5 jours maximum.

Une fois filtré, rajoutez du miel chaud si ce n'est pas assez sucré.

Mettez en bouteille par temps clair.

Hypocras (8)

6 litres de vin rouge, 70g de cannelle, 140g de gingembre, 2 kg de miel, clous de girofle et 9 cuillères à soupe d'eau de rose.

Faites tiédir le vin puis faites fondre le sucre dans le vin tiédi.
Avec toutes les épices, faites un sachet d'infusion et laissez tremper ladite infusion au moins une nuit durant dans le vin.
Au dernier instant, ajouter l'eau de rose.

Hypocras (9)

5 litres de vin rouge ou blanc, 500g de miel, 15g de cannelle en poudre, 60g de gingembre frais, 1/2 grain de poivre long, 1 citron épluché coupé en quatre et épépiné, 45 ml d'eau de roses.

Broyez bien toutes les épices.

Mettez-les dans une étoffe bien propre et faites un nœud.
Faites-les macérer ensemble dans le vin et l'eau de roses pendant au moins trois heures ou plusieurs jours.

Filtrez puis servez frais.

Hypocras (10)

5 litres de vin rouge, 500g de miel, 30g de cannelle en poudre, 30g de gingembre en poudre, 8g de clous de girofle.

Mettez les épices dans une étoffe et faites un nœud.

Faites-les macérer dans le vin pendant neuf jours.

Filtrez et mettez en flacon.

Hydromel

12 Kg de miel, 25 litres d'eau, 10g de levure de boulanger, 3g de gingembre en poudre, 3g de poivre long, 3g de Cardamome en poudre, 16g de Clou de Girofle en poudre.

Dans une casserole émaillée, faites fondre le miel jusqu'à ce qu'il bouille et écumez-le si nécessaire.

Ajoutez l'eau chaude, délayez bien et faites à nouveau bouillir longuement pour que le mélange réduise de 1/4.

Versez ensuite dans une grande terrine ou un grand bocal en verre.

Quand le mélange est tiédi, ajoutez la levure et mélangez bien.

Mettez toutes les épices dans un petit nouet de toile fine bien fermé et laissez-le tomber dans le mélange.

Couvrez avec un bouchon de liège ou un linge.

Laissez fermenter à la tiédeur de la cuisine, au besoin sur un radiateur tiède pendant 2 ou 3 jours.

Le mélange va fermenter, et risque de déborder. C'est la raison pour laquelle il ne faut pas fermer hermétiquement.

Au bout de 2 ou 3 jours, filtrez et mettez en bouteille ou en carafe si vous voulez consommer rapidement.

Attention, si une petite mousse se forme à la surface de votre hydromel, c'est que la fermentation n'était pas terminée. Placez votre bouteille au frais avant de l'ouvrir, sinon vous risquez de voir sauter votre bouchon.



Clairret

1 litre de vin blanc sec, 500g de miel, 10g de cannelle, 20g de gingembre en poudre, 45ml d'eau de roses, 2 clous de girofle broyés, Les graines écrasées de 8 gousses de cardamome.

Mettez les épices bien écrasées et mélangées dans une toile fine qu'on noue soigneusement.

Faites bouillir vin, miel et épices ensemble en écumant.

Donnez 2 à 3 tours de bouillon.

Laissez refroidir à couvert.

Passez en prenant bien soin de presser le nouet et d'en extraire tout l'arôme.

Selon la force du parfum souhaité, on peut laisser macérer un ou plusieurs jours.

Claret

1 bouteille de vin blanc, 250g de miel, 10g de cannelle en bâton, 2 clous de girofle et 8 gousses de cardamome.

Broyer les épices et mettez les dans une toile propre que l'on va nouer.

Verser le vin et le miel dans une casserole.

Ajouter la bourse à épices et porter à ébullition.

Ecumer si nécessaire.

Laisser refroidir, retirer la bourse et filtrer le mélange.

Ce vin peut se conserver 2 ans en bouteille.

Sangdragon

1 litre d'alcool à 45°, 40g de feuilles fraîches de stragone, 1 gousse de vanille fendue, 20g de gingembre en poudre, 300g de sucre.

Faites macérer le tout en remuant tous les jours, puis filtrez et mettez en flacon.

Vin framboisé

1 litre de vin rouge et 300 g de framboises mûres

Prenez un morceau de toile écrue bien propre, faites-en un nouet que vous emplirez de framboises et suspendez-le au milieu du vin, dans un bocal mis au frais (cave).

Retirez-le au bout de 24 heures: votre vin aura pris un délicieux goût de framboise.

Vin de framboises

400g de framboises, 1 bouteille de bordeaux blanc ou rouge, 1 kg de sucre

Faites macérer 24h les framboises lavées, avec le vin.

Filtrez en pressant un peu

Portez le jus à ébullition avec le sucre.

Faites cuire à feu doux en remuant sans cesse pendant une demi-heure environ.

Filtrez à nouveau, puis mettez en bouteille après refroidissement.

Le vin de framboises s'utilise comme la crème de cassis.

Anisette

30g de graines d'anis broyées, 15g de fennel seed broyées, 15g de coriandre moulue, 1/2 litre de miel, 1/2 de litre de brandy.

Mélangez le brandy et les épices

Laissez macérer 2 à 3 semaines.

Brassez régulièrement pour mélanger le tout.

Filtrez le mélange.

Ajoutez le miel et faites bouillir 2 minutes.

Servez frais.

Caudell

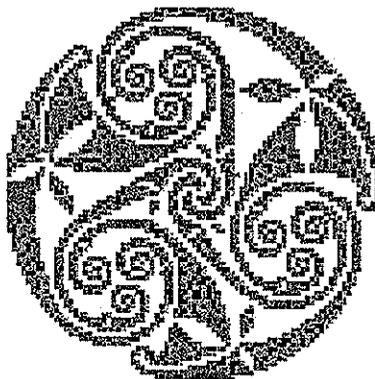
5 jaunes d'œuf, 180 ml de bière anglaise, du sucre au goût, pincée de safran.

Battez ensemble les jaunes d'œufs, la bière, le sucre et le safran.

Chauffez le mélange dans un bain-marie à feu moyen en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit chaud, épais et pelucheux.

Faites attention à ne pas le laisser brûler, roussir ou coller au fonds.

Servez immédiatement chaud dans des petits verres comme boisson, ou comme sauce avec des desserts.



Le Vin de Pissenlit

25 Kg de fleurs de pissenlit (sans leurs calices), 2 cuillères à soupe de gingembre en poudre, 2 zestes d'orange, 2 citrons (jus) + 2 zestes, 2800 kg de cassonade, 2 cuillères à café de levure de vin, 10 / 12 litres d'eau.

Portez l'eau à ébullition.

Une fois refroidie, en arroser les fleurs de pissenlit (propres et sèches) et attendre une journée.

Versez la macération dans une grande marmite émaillée ou un confiturier.

Ajoutez le gingembre, les zestes des agrumes et mettez à bouillir 30 à 40 minutes, puis passez et filtrez.

Ajoutez le jus de citron et le sucre.

Mélangez jusqu'à dissolution complète du sucre.

Laissez refroidir, puis ajoutez la levure diluée dans un peu de jus.

Couvrir d'un linge propre

Placez le tout dans un endroit frais et attendez 48 heures (durée de la première fermentation).

48 heures plus tard, transvasez dans un tonneau et bouchez le hermétiquement.

Là, il vous vaudra vous armer de patience jusqu'à la fermentation soit achevée, c'est-à-dire, qu'il n'y ait plus de bulles à la surface (environ 4 mois).

Enfin arrive la mise en bouteilles, mais vous devez attendre encore 2 à 3 mois avant de consommer.

Vin à la Sauge

Une bouteille de vin blanc (bourgogne aligoté conseillé), une bonne poignée de feuilles de sauge séchées, miel d'acacia ou, à défaut, miel toutes fleurs.

La veille, versez le contenu de la bouteille dans un saladier. Emiettez les feuilles de sauge dans le saladier et mélangez bien. Recouvrez d'une assiette et laissez infuser toute une nuit en remuant de temps à autre.

Le lendemain, filtrez la préparation.

Goûtez, et si cela est nécessaire, ajoutez du miel pour sucrer le vin qui est toujours un peu âpre.

Le vin de sauge se boit frais, en apéritif ou pour accompagner le repas, la sauge étant réputée pour ses qualités digestives.

Vin de rose

Une bouteille de vin (rouge ou blanc), des pétales de rose, miel.

Otez la partie blanche des pétales ;

Enfilez les en chapelet ;

Laissez infuser dans le vin pendant 7 jours ;

Filtrez et recommencez cette opération deux fois ;

Rajoutez du miel avant de boire.

Moretum

200g de mures, 50g de miel, 2 litres de vin rouge.

Faites revenir les mures à feu doux en les écrasant ;

Ajoutez le miel et mélangez ;

Passez au chinois et ajoutez le vin.

Eau de fraises

Ingrédients : 1 litre d'eau, 1 kg de fraises des champs ou de fraises très parfumées, bien mûres, essuyées et équeutées, quelques feuilles de menthe fraîche, 300g de miel, 1/4 de litre de vin blanc.

Dans une casserole, mettez l'eau et le miel, menez à ébullition pendant cinq minutes.

Retirez du feu, incorporez les fraises, couvrez et laissez infuser pendant deux heures.

Passez ce mélange au chinois sans trop l'écraser, ajoutez le vin et mettez en bouteille.

Laissez au moins 4 heures au réfrigérateur.

Servez frais en jetant quelques feuilles de menthe fraîche dans les verres.

Lait d'amandes (1)

120 grammes d'amandes non pelées et 1 litre d'eau

Versez 120 g d'amandes dans une casserole d'eau bouillante. Attendez la reprise du bouillon. Egouttez les amandes puis passez les sous l'eau froide. Il faut alors "monder" les amandes, c'est à dire ôter la peau recouvrant le fruit. Broyez les amandes en ajoutant progressivement l'eau jusqu'à obtenir un liquide blanc assez homogène.

Filtrez ensuite le liquide obtenu à l'aide d'un linge aéré que l'on aura préalablement humidifié.

On obtient alors le "lait d'amandes".

Lait d'amandes (2)

1 tranche de pain de mie grillée, 125 g d'amandes effilées, 1 cuillerée à soupe d'eau de fleurs d'oranger, 1/4 de litre de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 1 pincée de sel

Grillez et broyez le pain de mie. Faites bouillir ensemble tous les ingrédients pendant 5 minutes. Passez au chinois et laissez refroidir.