

Hypocras

D'après une recette du *Viandier de Taillevent*, 14^e siècle

Ingrédients :

1 litre de vin rouge
100g de miel
1 bâton de cannelle
5 tranches (fines) de gingembre
5 gousses de cardamome
3 clous de girofle
½ c à s de noix de muscade râpée



Tacuinum sanitatis, fin 14^e s.
Codex Vidobonensis. f°87r, Bib. nat. d'Autriche

Écrasez au pilon toutes les épices. Placez-les dans une étamine.

Versez le vin dans un récipient, ajoutez-y l'étamine et le miel. Mélangez le tout délicatement. Fermez le récipient et laissez reposer pendant 4h minimum.

Retirez l'étamine, filtrez le vin pour ôter tout dépôt.

Ce breuvage réjouira vos papilles et vous apportera réconfort. Composé de nombreuses épices l'hypocras calmera votre toux, facilitera votre digestion, désinfectera vos intestins, diminuera vos douleurs stomacales et articulaires et qui plus est, sera tonifiante ! Pourquoi s'en priver ?

Santé *!

*à boire avec modération.



Maison du patrimoine
médiéval mosan

Place du Bailliage, 16 5500 Bouvignes-Dinant (B)

+32 82 22 36 16 www.mppmm.be info@mpmm.be