

## Vin de sauge

D'après une recette du *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, 13<sup>e</sup> siècle.

« Qui a de la sauge dans son jardin, n'a pas besoin de médecin »

### Ingrédients :

75 cl de vin blanc sec

20 g de sauge fraîche

120 g de miel

1 tranche de gingembre frais

1 pincée de poivre

2 clous de girofle



© regardsgourmets

Écraser légèrement les feuilles de sauge avec un pilon.

Verser le vin blanc dans une casserole, ajouter les feuilles de sauge, la tranche de gingembre et les épices. Chauffer le tout sans porter à ébullition !

Laisser macérer 24h et filtrer ensuite le vin dans une étamine.

À servir bien frappé.

Santé\*!

\* à boire avec modération.



Maison du patrimoine  
médiéval mosan

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

+32 82 22 36 16 [www.mpmm.be](http://www.mpmm.be) [info@mpmm.be](mailto:info@mpmm.be)