

## Hypocras (Vin médiéval)

1 l de vin rouge  
100 g de miel  
10 g de cannelle en poudre (ou 3 petits bâtons)  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
Quelques petites gousses de cardamome  
2 clous de girofle

Broyer ensemble les épices dans un mortier.

Mélanger le miel et le vin, ajouter les épices broyées et laisser macérer 3-4 heures.

Filtrer avec un fin tamis ou un filtre à café. Réserver au frais.

Cette boisson peut aussi être consommée chaude.

En rajoutant du sucre et en chauffant, cela fait un très bon sirop pour des poires.

## Vin blanc au miel et à la sauge

### Ingrédients

1 l de vin blanc  
130 g de miel  
8 à 11 feuilles de sauge fraîche

Recette à partir d'une bouteille de vin blanc :

750 g de vin + 100 g de miel + 6 à 9 feuilles de sauge.

Chauffer une petite partie du vin avec le miel et la sauge finement ciselée. Laisser infuser 10 mn à ¼ h (couvert).

Mélanger avec le reste de vin et laisser reposer 24 heures au frais.

Filtrer et conserver au frais.

Servir décanté (le vin est clair) ou non (le vin est trouble).

### Remarque de Christiane :

Le résultat va dépendre du vin, du miel et de la sauge. Modifier les proportions à votre goût.

J'ai mis au point cette recette avec un vin blanc sec (Chardonnay de la région de Die) et un miel des Guarrigues (thym). Un vin blanc moelleux associé à un miel parfumé devrait donner un aussi bon résultat.

## Bricetelets au fromage

### Ingrédients :

275 g de farine  
3 œufs  
30 cl de vin blanc  
2 c. café de sucre  
100 g parmesan  
50 g saindoux  
Sel et poivre

Mélanger la farine, le sucre, le parmesan, le saindoux, le sel et le poivre. Ajouter les œufs et le vin blanc. La pâte ne doit pas être trop liquide (un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe).

Cuire par portion dans un appareil à bricelets.