

RECETTES DE VINS ANCIENS

Par Gilles Rémond

Ces recettes, à l'exception de celle du vin "romain" se trouvent dans le livre : Cuisine médiévale pour table d'aujourd'hui de Jeanne Bourin, édition Flammarion.

YPOCRAS OU HYPOCRAS - (MÉNAGIER DE PARIS)

Vin aromatique de dessert qu'on ne servait qu'en hiver.

Ingrédients :

1 bouteille de bon bourgogne rouge,
30 g de cannelle en Bâton,
60 g de racine de de gingembre (le garingal est pratiquement introuvable ; son rhizome ressemble au gingembre; le plus apprécié était le violet, au goût de rose très prononcé),
3 cuillerées à soupe d'eau de roses,
400 g de sucre.

Broyez bien les épices ensemble ou prenez-les en poudre (en ce cas mettez-en 5 à 10 de plus).
Mettez-les dans une étoffe bien propre et faites en un nouet.
Faites-les macérer ensemble dans le vin et l'eau de roses pendant au moins 3 heures.
Passez, filtrez plusieurs fois jusqu'à ce que le mélange soit clair.
Le viandier de Taillevent, ajoute 8 clous de girofle et 8 gousses de cardamome broyés ensemble.

CLAIRÉ OU CLAIRET - (VIANDIER DE TAILLEVENT)

Se sert comme l'Hypocras en vin de dessert, le gingembre aidant à la digestion.

ingrédients :

1 litre de bon vin blanc : aligoté de bourgogne, Bordeaux, Anjou (cabernet, bien que rosé);
500 g de miel,
10 g de cannelle (poudre ou bâton bien écrasé),
3 cuillerées à soupe d'eau de roses,
2 clous de girofle écrasés,
les graines écrasés de 8 gousses de cardamome.

Mettez les épices bien écrasées et mélangées dans une toile fine qu'on noue soigneusement.
Faites bouillir, miel et épices.
Ecumez si nécessaires.
Donnez deux à trois tours de bouillon.
Laissez refroidir à couvert.
Passez en prenant bien soin de presser le nouet et d'en extraire tout l'arôme. Mettez en bouteille.
Peut se garder 1 an ou 2 à la cave...
NB : on trouve exactement la même recette dans le Tractatus.

BOCHET OU BOISSON AU MIEL - (MÉNAGIER DE PARIS)

Ingrédients pour faire deux litres de Bochet :

1,2 kg de miel (à l'exception du miel d'acacias),
2 litres 1/2 d'eau,
2 cuillerées à café de levure de bière (ou de levure de boulanger),
1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre,
1/2 cuillerée à café de piment de Cayenne,
1/2 cuillerée à café de cardamome en poudre,

4 clous de girofle broyés.

Dans une casserole émaillée ou d'aluminium (mais surtout pas en cuivre ou en fer), faites fondre le miel jusqu'à ce qu'il bouille et écumez-le si nécessaire.

Ajoutez de 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, ajouter la levure, mélanger 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 tièdes pendant 2 ou 3 jours.

Si votre terrine est aux 3/4 plein, mettez un plat creux dessous.

Le mélange doit fermenter, et risque de déborder.

C'est la raison pour laquelle je ne vous recommande pas de fermer hermétiquement.

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

VIN "ROMAIN"

Ingrédients :

1 litre de vin rouge,
3 grains de poivre,
les graines de 8 gousses de cardamome,
3 cuillerées à soupe de miel.

Mettez le miel dans une casserole,
broyez les épices, les ajoutez au miel,
versez le vin et mettez à cuire jusqu'à frémissement,
laissez à petit bouillon pendant 5 à 10 minutes,
écumez si nécessaire, laissez refroidir,
filtrez, mettez en bouteilles.

Ce breuvage se conserve très bien 2 à 3 années au frigo ou à la cave.

Remarques :

Vous pouvez ne pas faire de nouet et verser les épices en poudre ou broyées directement dans le mélange.

Il vous faudra simplement filtrer plusieurs fois. De manière générale il se forme toujours un dépôt dans le fond de la bouteille. Pour un meilleur résultat choisissez des vins de qualité, la qualité générale de la boisson obtenue en dépend.