

RECETTE POUR 1 L

INGRÉDIENTS

- 1L DE VIN BLANC SEC
- 100G DE MIEL
- 4 BÂTONS DE CANNELLE
- 5 CLOUS DE GIROFLE
- 20G DE GINGEMBRE
- 5 GOUSSES DE CARDAMOME

ÉTAPES

- VERSER LE VIN ET LE MIEL DANS UN RÉCIPIENT
- HACHER ET BROYER LES ÉPICES ET LES METTRE DANS UN TISSU NOUÉ ET BIEN SERRÉ
- METTRE CETTE PRÉPARATION D'ÉPICES DANS LE RÉCIPIENT ET BIEN L'IMBIBER DE VIN
- RECOUVRIR LE TOUT ET LAISSER REPOSER AU FRAIS
- LAISSER MACÉRER LA PRÉPARATION 7 JOURS MINIMUM
- METTRE LA PRÉPARATION EN BOUTEILLE
- SERVIR BIEN FRAIS !

HYPOCRAS

HYPOCRAS AU VIN BLANC
UNE RECETTE DE MICHÈLE MASSON
POUR LE NOËL DE L'HERBE FOLLE

