

# 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

