Chez Fabie

Hypocras

Ingrédients :

2 bouteilles de vin rouge (1,5 l)
150 g de miel
150 g de sucre en poudre
2 jus de citron
3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
un morceau de gingembre frais (50 g)
2 tours de moulin à poivre
une belle pincée de muscade râpée
6 graines de cardamome
8 bâtons de cannelle
4 clous de girofle

Préparation :

Faire fondre à feu doux dans une casserole le **miel**, le **sucre** et les jus de **citron**.
Hors du feu, ajouter le **vin** et tous les ingrédients : l'**eau de fleur d'oranger**, le **gingembre** pelé et entier, le **poivre**, la **muscade**, les graines de **cardamome** juste un peu écrasées avec le plat de la lame d'un couteau, la **cannelle** et les **clous de girofle**.
Laisser ce mélange refroidir complètement et macérer pendant 12 heures (une nuit c'est parfait).
Filtrer plusieurs fois, mettre en bouteilles et attendre 48 h minimum avant de servir bien frais.