

Dégustation d'Hypocras

Atelier cuisine I: 5 et 12 février 2006

Les recettes ont été réalisées le 5/02/06. Nous étions 8 participants, ce qui s'avère être un maximum pour cause d'espace nécessairement réduit dans une cuisine. (NB: si il y a rugby ce jour là, on peut prévoir d'être plus nombreux... n'est-ce pas jb ;-)).

Durée: environ 3h30, incluant la mise en bouteille des premières cuvées (le reste a dû être assuré par la propriétaire de la cuisine tard le soir et le lendemain ;-)), le nettoyage du matériel et la première dégustation.

La dégustation a attiré 14 personnes quant à elle, ce qui est également en quelque sorte un maximum dans un salon de dimensions normales ! Très convivial et agréable. La révélation attendue n'est pas venue, donc pas de grosse surprise: Lokdal est toujours couronné roi du pocras, et décidément, l'eau de rose c'est mieux dans les Loukoums...

Hypocras n°1

Origine:

Lokdal

Pour 5 litres de vin rouge :

15 grammes de gingembre

70 grammes de canelle en bâtons

15 clous de girofles

600 grammes de sucre

Prendre 1/5 du volume de vin, mélanger avec sucre et épices et faire chauffer tout doux 3h pour faire réduire et obtenir le sirop d'hypocras.

Ensuite on mélange à nouveau le sirop avec le reste du vin...

Le sirop se conserve assez longtemps si nécessaire.

Dégustation:

Fort en arômes. Après une semaine de repos la cannelle remonte, alors que plus frais, c'est le gingembre que l'on sent le plus. C'est celui qui correspond le plus à l'idée que l'on se fait de l'Hypocras!

Hypocras n°2

Origine:

<http://pages.infinet.net/celte/recettes/r-boissons.html#hypocras1>

Pour 2 litre de vin rouge:

350 gr de miel

8 grammes ou 2 bâtons de cannelle

6 tranches de gingembre frais

24 clous de girofle

4 feuilles de macis (remplacées par $\frac{1}{2}$ noix de muscade)

1 noix de muscade

1 pomme reinette coupée en tranches

12 amandes douces non pelées

Broyer ensemble la cannelle, le gingembre, les clous de girofle, le macis et la noix de muscade.

Pendant ce temps faire chauffer dans une casserole le vin avec le miel.

Ajouter doucement la poudre d'épices et mélangez. Quand l'ensemble est bien mêlé, sortir la casserole du feu.

Concasser, sans les peler, les amandes douces. Les déposer dans un sachet en tissu (un bas dans ce cas) avec les tranches de pomme, et laisser infuser 5 minutes. L'hypocras devient alors clair et rouge.

Mettre en bouteille et conserver à l'abri de la lumière.

Dégustation:

Fort en arômes, on sent bien la muscade et le goût de miel, rustique. Assez sirupeux, et un peu épais à cause du miel et de la pectine des pommes. Il faudrait probablement laisser les pommes et les amandes infuser seulement 2 minutes, ou bien les utiliser pour filtrer le mélange, comme dans la recette originale. Le résultat serait plus fluide.

Hypocras n°3 (Blanc)

Origine:

<http://membres.lycos.fr/inaeternum/hypocras.htm>

Pour 5 litres de vin blanc (sec):

30g de cannelle en bâton

500g de sucre

60g de racines de gingembre

20 clous de girofle

20 grains de poivre du setchuan (ou poivre normal)

Eplucher le gingembre et le couper en rondelle, réduire les clous de girofle en poudre et broyer le poivre. Combiner tous les ingrédients en mélangeant bien. Laisser reposer pendant 24 heures, puis filtrer.

Dégustation:

Plus sec que l'hypocras rouge, mais il a beaucoup de parfum. Difficile à filtrer, un peu de dépôt au fond.

Hypocras n°4

Origine:

www.provins-medieval.com

Pour 2 litres de vin rouge:

60g de miel

50 g de sucre

20g de gingembre frais
10 petits bâtons de cannelle
10 graines de cardamome
5 clous de girofle
1 pincée de macis moulu (remplacée par $\frac{1}{2}$ noix de muscade)
20 graines de maniguette (remplacées par 15 graines de poivre setchuan)
20 graines de coriandre

Délayer dans 2 litres de vin rouge le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment doux.

Dans une bourse en toile fine (compresses stériles), mettre le gingembre, les bâtons de cannelle, la cardamome, les clous de girofle, la muscade, le poivre setchuan et les graines de coriandre, le tout préalablement passé au mortier. Faire infuser trois heures, retirer la bourse.

Dégustation:

Il est un peu "acide" pour les uns, plutôt "amer" pour les autres. C'est dommage, il contient une grande diversité d'épices, mais finalement on ne sent pas tous les arômes (notamment la cardamome), peut-être parce que contrairement aux recettes 1 et 2 il n'est pas chauffé...

Hypocras n°5

Origine:

www.vie-medieval.com

Pour 2,5 l de vinrouge:

30 g de gingembre en dés
2 bâtons de cannelle
300 g de sucre
15 clous de girofle
7cl d'eau de rose

Vider le vin dans un grand récipient, style marmite.

Eplucher le gingembre et le couper en petits dés

Moudre les clous de girofle

Mettre les épices (Gingembre, cannelle et clous de girofle) dans un ou plusieurs petits sacs puis les nouer.

Mettre les sacs dans le vin, puis rajouter l'eau de rose et le sucre

Laisser infuser 4 heures

Dégustation:

De l'avis général, pas une grande réussite. Le "wizard hypocras" sent le Loukoum, et malgré la faible quantité on ne sent pratiquement que le goût de l'eau de rose. Il faudrait diminuer la quantité d'eau de rose, augmenter toutes les autres épices, ou abandonner l'idée de l'eau de rose, pas avérée comme très médiévale...