

Hypocras Elixir Médiéval

La légende veut en attribuer la paternité au médecin grec Hippocrate qui vivait au Vème siècle avant J.C. En réalité, le nom Ipocras ou Ypocras (peut-être est-ce malgré tout un hommage au médecin) est utilisé pour la première fois 19 siècles plus tard, soit à partir de 1390.

Bien plus tard les chevaliers Chrétiens, à l'occasion d'une Croisade en Orient, furent conquis par cette véritable "potion magique" et ramenèrent la recette d'Hypocras en Occident. C'est grâce à ses saveurs si agréables et à ses vertus tonifiantes et même aphrodisiaques (assurait-on...) qu'Hypocras devient l'Apéritif à la mode au moyen-âge, notamment.

Parmi ses adeptes les plus fameux on compte : Rabelais, Henri IV, Louis XIV, Gaston Fébus...

Hypocras se déguste frais (11°) et sans glace à l'apéritif.

On l'apprécie également en vin de dessert pour accompagner des pâtisseries au chocolat, par exemple...

De nombreux Chefs cuisiniers utilisent Hypocras dans leurs recettes.

L'hypocras est devenu rare ; aujourd'hui son nom est associé, en France, aux départements de l'Ariège et de la Haute-Loire, en Suisse au canton de Bâle.

Recette de l'Hypocras :

- 75 cl de bon vin rouge
- 20 cl de miel liquide
- 2 bâtons de cannelle
- 5 gousses de cardamome
- 1 clou de girofle
- 2 tranches de gingembre frais
- 3 grains de poivre noir
- quelques râpures de noix de muscade
- un zeste d'orange

Ecrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les graines. Broyez-les dans un mortier avec le poivre et le clou de girofle. Déposez la poudre obtenue dans un carré de gaze (ou un tissu fin) et attachez pour faire un petit baluchon. Déposez-le au fond d'une bouteille propre, avec la cannelle cassée en morceaux, le gingembre, la muscade et le zeste d'orange. Délayez le miel dans un bol avec un peu de vin, puis versez-le dans la bouteille, et ajoutez le reste de vin. Fermez et secouez la bouteille, puis entreposez-la au frais pendant 3 à 5 heures. Filtrez l'hypocras avant de servir. (L'hypocras se conserve 8 à 10 jours au frais.)

A déguster avec modération !