



# Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine  
77115 Mandy  
compagnie@ypocras.net

## Eau de framboises

*Pour faire de l'Eau de Framboises.*

**I**L faut prendre la mesme quantité de fruit & l'écraser dans pareille quantité d'eau; cependant si la Framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de Sucre: il n'y faut point de Citron, non plus qu'à l'Eau de groseilles, le tout fondu & incorporé, vous le passerez

à la chausse, le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Source	<p><b>Audiger</b>, <i>La Maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, tant à la ville qu'à la campagne et le devoir de tous les officiers et autres domestiques en général, avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essence d'eaux et de liqueurs fortes et rafraîchissantes à la mode d'Italie, Paris 1692.</i></p> <p>Cité dans</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Vatel et la naissance de la gastronomie</i></li> <li>• La Gastronomie au Grand Siècle</li> </ul> <p style="text-align: right;"><a href="#">Notre bibliographie</a></p>
Texte d'origine	<a href="#">Gallica BnF en ligne</a> pages 227 et 228
Ingrédients	Pour 500g. de fruits (400g. si très mûrs), 1 litre d'eau, 150g. de sucre
Recette adaptée	Verser les framboises et l'eau dans un fait-tout ; passer au mixeur ; verser le sucre; mixer de nouveau. Laisser infuser au réfrigérateur (au moins une heure). Filtrer à la chausse d'hypocras si vous pouvez, sinon à la passoire ou au chinois, et s'aider d'une cuillère pour passer la pulpe par le tamis mais retenir les pépins.