



# Compagnie de l'Ypocras

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

## Vin chaud de Noël

Source	Création de la Compagnie
Texte d'origine	Création basée sur les recettes traditionnelles alsaciennes et inspirée de nos méthodes de fabrication de l'ypocras
Ingrédients	Vin rouge, sucre de canne, cannelle, girofle, gingembre, muscade, cardamome, oranges amères
Recette adaptée	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Verser les 5 litres de vin rouge d'un cubi dans un récipient adapté.</li><li>2. Y ajouter 12 g. de cannelle, 5 g. de gingembre, 2 g. de girofle, 2 g. de muscade, 2 g. de cardamome (toutes épices broyées en poudre).</li><li>3. Filtrer le vin épicé comme pour l'ypocras</li><li>4. Presser 2 oranges (amères si possible). Verser le jus dans le vin ; tailler de fines lanières dans les écorces restantes ; réserver.</li><li>5. Verser 800 g. de sucre dans une casserole, ajouter 75 cl. d'eau ; faites chauffer en remuant régulièrement pour obtenir un sirop bien homogène. Verser dans le vin et remuer vigoureusement.</li><li>6. Faire chauffer doucement le vin dans le fait-tout de service avec les écorces d'oranges.</li></ol> <p><i>Nous recommandons vivement l'utilisation d'oranges AB, exemptes de conservateurs et traitements chimiques.</i></p> <p>N.B. La Compagnie de l'Ypocras utilise exclusivement des produits BIOs.</p>

© Compagnie de l'Ypocras [creative commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) CC BY-NC-ND