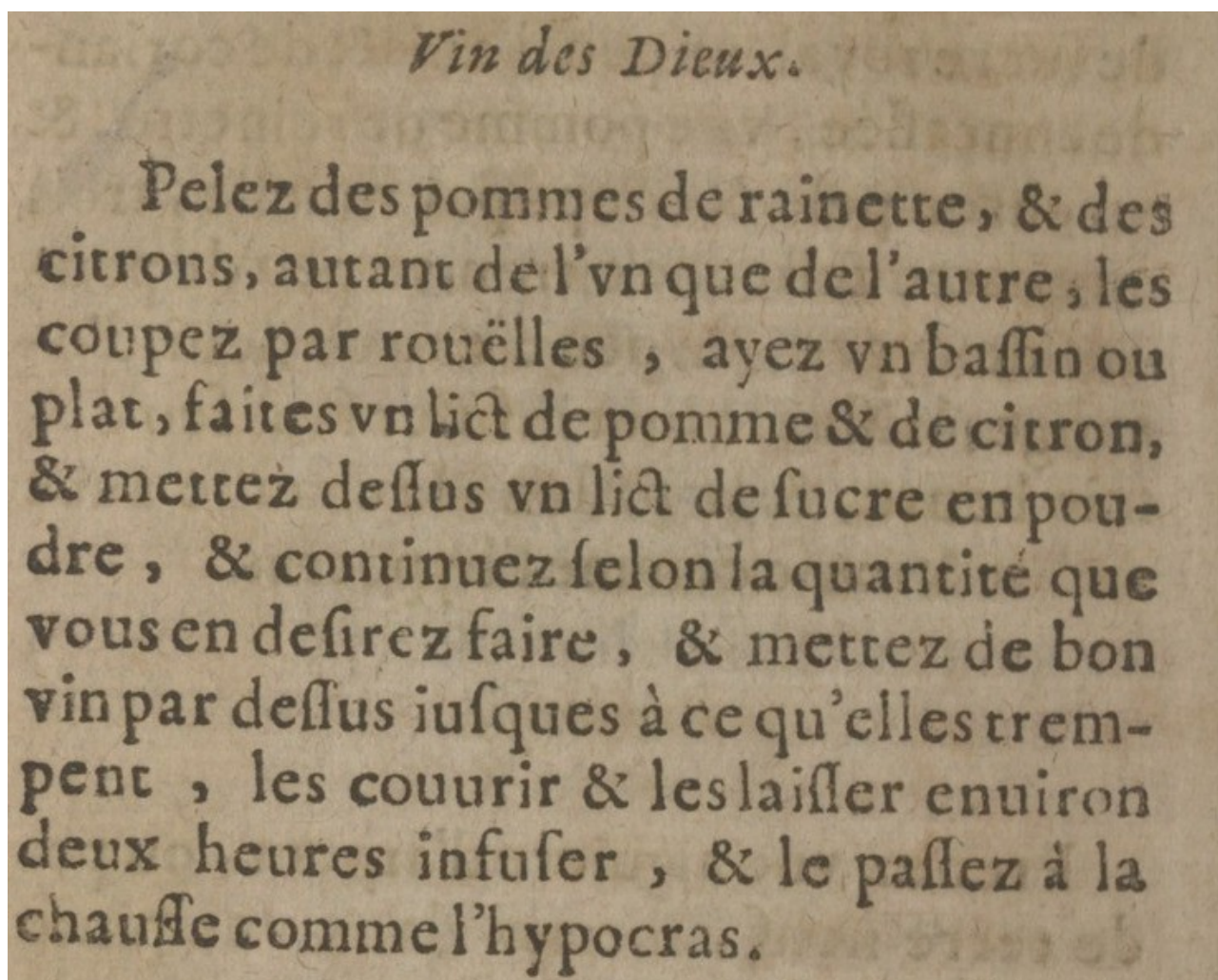




Compagnie de l'Ypocras

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

Vin des Dieux



[Gallica. BnF](#)

Source	Généralement attribué à François Pierre de la Varenne (Le cuisinier François) mais nous n'y avons trouvé la recette que dans l'édition lyonnaise de 1727 Sinon, « Le confiturier français » de Jean Goulin dans l'édition de 1664 de la BNF, recette strictement semblable
Texte d'origine	Voir le fac-simile ci-dessus
Ingrédients	Vin blanc de pays 3 litres, 10 pommes reinettes, 10 citrons, 150 g. de sucre

Recette adaptée

Voici un breuvage fort bien nommé et qui a fait l'unanimité des goûteurs, y compris parmi les plus réticents à se laisser aller aux expériences culinaires. On nous en a ensuite réclamé !

1. Il faut couper les pommes et les citrons en rondelles ; nous, nous ne pelons pas les pommes.
2. Dans un grand saladier ou fait-tout, poser une couche de pommes, une couche de citrons, et saupoudrez de sucre. Puis recommencez jusqu'à épuisement des fruits.
3. Bien recouvrir de vin. Laisser macérer pendant au moins 2 heures. Nous préférons préparer le soir pour une nuit au frais.
4. Il est utile ensuite de goûter et de rectifier le sucrage si insuffisant.
5. Filtrer. Une simple passoire peut suffire. La chausse d'hypocras nous a paru un peu excessive.
6. On peut éventuellement mettre en bouteille et conserver au réfrigérateur, sinon, à l'occasion d'un buffet, on peut ne pas filtrer et servir à la louche. On filtrera le fond du saladier.