



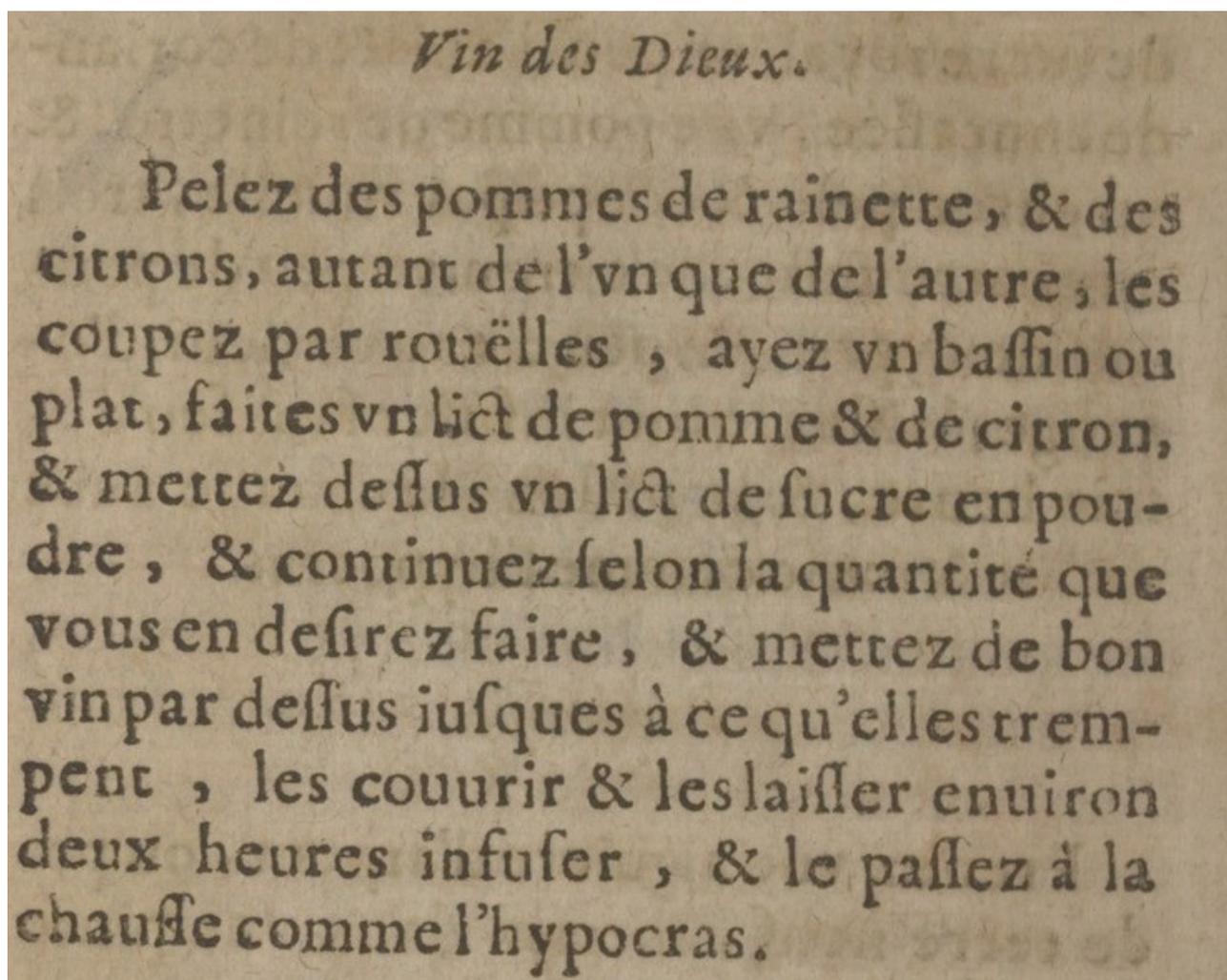
# Compagnie de l'Ypocras

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 françois » 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	<p>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 !</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Il faut couper les pommes et les citrons en rondelles ; nous, nous ne pelons pas les pommes.</li><li>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.</li><li>3. Bien recouvrir de vin. Laisser macérer pendant au moins 2 heures. Nous préférons préparer le soir pour une nuit au frais.</li><li>4. Il est utile ensuite de goûter et de rectifier le sucrage si insuffisant.</li><li>5. Filtrer. Une simple passoire peut suffire. La chausse d'hypocras nous a paru un peu excessive.</li><li>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.</li></ol>
-----------------	---