Hypocras blanc

Un apéritif sucré qui nous vient des temps anciens. Souvent réalisé avec du vin rouge. Voici ma version avec un vin blanc moelleux. A boire avec modération biensur, surtout que c'est assez sucré !

Pour 1L : 1 bouteille de gewurztraminer – 2 citrons jaunes non traités – 2 oranges non traitées – 250g de sucre – 1CS de gingembre moulu – 1 gousse de vanille (facultatif)

N.B. : A faire la veille

Dans un grand pichet (ou un joli récipient). Versez le vin et le sucre. Mélangez bien.

Prélevez le zeste et le jus d'un des citrons et d'une des oranges. Ajoutez-les au mélange ainsi que le gingembre.

Coupez le dernier citron et orange en 4 (voire en plus fin si votre goulot est petit). Ajoutez au mélange.

Si vous optez pour la vanille, coupez-la en 2. Retirez les graines que vous ajouterez au mélange avec la gousse.

Mélangez une dernière fois. Filmez le récipient pour qu'il soit hermétique aux odeurs du frigo. Laissez-le 1 nuit au frais.

A servir bien frais et bien remué.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération