

## L'HYPOCRAS D'ISEULT

*POUR 5 LITRES DE VIN ROUGE :*

- 400 G DE SUCRE EN POUDRE*
- 50 G DE CANNELLE EN POUDRE*
- 40 G DE GINGEMBRE EN POUDRE*
- 12 CLOUS DE GIROFLE*
- 30 GOUSSES DE CARDAMOME ÉCRASÉES GROSSIÈREMENT*
- 30 GRAINES DE CORIANDRE*

*METTRE LES ÉPICES DANS UN TISSU FERMÉ HERMÉTIQUEMENT (NOUET). LES METTRE À MACÉRER DANS LE VIN AVEC LE SUCRE PENDANT PLUSIEURS JOURS.*

