CARIBOU

Vin chaud local

Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions : 4
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes

Ingrédients

3 tranches de gingembre (1 po x 1/2 cm d'épaisseur) ou 1 c. à soupe (15 ml) de gingembre haché
1 c. à soupe (15 ml) d'agastache séché (feuilles et/ou fleurs), légèrement tassé
2 c. à thé (10 ml) de nard des pinèdes légèrement écrasé entre les doigts
10 chatons de poivre des dunes entiers
20 à 25 baies d'argousier décongelées selon leur grosseur
1 bouteille (750ml) de vin rouge sec du Québec
½ tasse (125 ml) de miel d'été

Préparation

1. Utiliser un coton fromage pour créer une pochette permettant de faire infuser le gingembre, l'agastache, le nard des pinèdes, le poivre des dunes et les baies d'argousier (écrasées légèrement entre les doigts pour en faire sortir le jus). Vous pouvez aussi mettre les aromates directement dans le vin et le passer au tamis avant de servir.

2. Verser le vin dans un chaudron, ajouter le miel, les aromates et chauffer à feu moyen jusqu'à frémissement (ne pas bouillir). Retirer du feu et laisser infuser 5 minutes. Goûter, et selon votre goût, infuser plus longuement ou passer aux étapes suivantes. (Si un peu d'écume se forme lors du frémissement, elle disparaîtra pendant le temps d'infusion).
3. Retirer les aromates et verser dans les verres ou les tasses.
4. Ajouter quelques baies d'argousier pour décorer et déguster.

Quelques petites notes…

- Astuce! Vous pouvez préparer le vin chaud à l'avance et simplement le réchauffer doucement (sans faire bouillir) avant de servir.

- Variantes. S'il vous manque un des aromates, pas de souci! Ça va être bon quand même! Les épices boréales et l'agastache (une fleur comestible reconnue pour son goût anisé) s'achètent ou se commandent auprès des cueilleurs. N'hésitez pas à ajuster les dosages à votre goût et à créer avec les ingrédients locaux que vous avez déjà sous la main. Par exemple, une fois, j'ai ajouté deux cœurs de pommes au mélange.

Lien vers la recette: https://cariboumag.com/2020/12/vin-chaud-local/