

Hypocras au genièvre

Bonjour à toutes et tous,

Le Gers a l'étonnante capacité d'héberger une grande diversité de biotopes différents, allant de la zone marécageuse en bord de ruisseaux, aux foisonnantes prairies, jusqu'au coteaux secs et méditerranéens. Dans ces coteaux, immortelles, serpolet, origan (et ophrys jaunes au printemps !) se disputent le ras du sol, tandis que gânets et genévrier peuplent les hauteurs buissonnantes. Dans cette liste, sans doute avez vous reconnus quelques plantes aromatiques et médicinales, comme le piquant **genévrier**.

Cela fait des années, toujours en automne, que je regarde les **genévriers** (*Juniperus communis* L., cf. [wikipédia](#)) du coin former leurs aromatiques cônes noirs ou « baies de genièvre » en me demandant comment les utiliser. Il y a le chou fermenté, bien sûr. Mais c'est en fouillant sur internet que j'ai trouvé une amusante recette **d'Hypocras au Genièvre** ([source : ici](#)). L'**Hypocras** désigne une vieille boisson au vin épicé, souvent très sucrée, que l'on recommandait « avant » pour la digestion. On en trouve encore différentes variantes régionales, à servir (avec modération) en apéritif.



© Au Fil du Thym

Genévrier commun avec des baies mûres (noires)

Avec la proximité de Noël, l'idée de préparer de l'hypocras au genièvre m'a séduite. C'est à la fois un apéritif qui change et à la fois une possibilité de présent fait maison. Il aurait de plus le mérite de proposer une

découverte de saveurs aux adultes. J'ai donc réalisé une bouteille d'essai en début de mois, que l'on devrait ne pas trop tarder à déguster.

Je voulais relayer la recette de cet hypocras au genièvre ici. Cela peut vous donner des idées comme apéritif maison, cadeau gourmand ou autre. Et la saison de collecte des baies c'est maintenant ☐ J'espère que cela vous plaira.

Bonne journée !

- HYPOCRAS MAISON -
AUX BAIES DE GENIÈVRE



Tutoriel : Hypocras au genièvre

Matériel

Pour 1 L de boisson :

- 1 bouteille d'un litre
- 75cl de vin blanc moelleux
- 24 baies de genièvre
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150 ml d'eau de vie

Réalisation

- Collectez vos baies de genièvre bien noires.
- Écrasez les baies et versez dans le vin blanc. Laissez mariner 3 à 4 jours
- A l'issue de ce temps, filtrez le vin. Grattez la gousse de vanille et mélangez avec le vin.
- Dans une (grande) bouteille versez le vin, le sucre, l'alcool et la gousse de vanille grattée.
- Laissez mariner 1 mois au frais et à l'abri de la lumière avant de déguster.

Dégustez avec modération en apéritif ou en digestif.

Astuces :

- *Sur le choix du vin* : Si vous appréciez les apéritifs plutôt sucrés, optez pour un vin moelleux comme du MontBazillac.
- Conservation : Aisément 1 an



© Au Fil du Thym

Hypocras au genièvre – Fait maison
