



Bon appétit !

Émincé de Chevreuil du Mt Raimex au Vin Chaud

par René Kaenzig

Le vin chaud... en totale relation avec l'hiver ? Détrompez-vous, son origine vient d'un pays chaud: l'Égypte. On peut retracer ses racines dans les traditions de consommation de boissons chaudes épicées remontant à l'Égypte ancienne, où l'on ajoutait des épices aux boissons pour les aromatiser et les réchauffer. Les Romains avaient également l'habitude de consommer des vins épicés et chauds, souvent mélangés à des épices, des herbes et du miel.

De nos jours, le vin chaud est souvent servi lors des marchés de Noël et des célébrations hivernales, créant une ambiance chaleureuse et festive. Il est apprécié dans de nombreuses cultures à travers le monde comme une boisson réconfortante pendant les mois plus froids.



Période de Noël oblige, j'ai aussi fait ma petite recette au vin chaud. Préparons-le nous-même. J'ai besoin d'une bouteille de vin rouge, d'un citron et de deux oranges que je coupe en rondelles, d'un bâton de cannelle, de la cassonade, d'une étoile de badiane et de quelques clous de girofle.

On cuit lentement le tout pendant une demi-heure. On passe tout cela au travers d'un tamis pour en récolter le jus. On n'aura pas besoin de la totalité de ce nectar... mais on va réduire 1 à 2 dl de ce jus pour en faire une magnifique sauce bien lisse et brillante (on peut y ajouter un peu de féculant pour lier)

La viande émincée de chevreuil, épicée avec sel et poivre sera rapidement grillée dans

une casserole bien chaude. On ajoute la sauce, on mélange et on sert... et le tour est joué pour un menu de fête.

Bon appétit !

