

## VIN CUIT DU VAL D'ADOUR

### Vieille recette d'autrefois

#### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 l de Madiran Côte de Saint Mont
- 200g de sucre
- 3 clous de girofle
- 1 branche de romarin
- 1 bâton de cannelle
- 6 grains de poivre
- 10 grains de genièvre
- ½ verre à liqueur d'Armagnac

#### Réalisation

Dans une grande casserole, mettez le vin, le sucre et les épices à chauffer.

Quand une mousse commence à se former, à l'aide d'une louche faites chauffer l'armagnac en la posant sur le vin, le tout s'enflamme rapidement.

Laissez brûler jusqu'à ce que la flamme s'éteigne seule

Servez chaud.

La saison commençait avec l'hiver, les occasions ne manquaient pas : les despéducades, les tue cochons, la cuisine des oies, c'était le remède universel en fin de soirée préalable aux séparations.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -  
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

## LOU GUINDOL

### Recette Marie Rose

#### Ingrédients

- 1 litre de bon vin rouge
- 2 verres à porto d'armagnac à 50°C
- 150 g de sucre
- 40 feuilles de guignier
- poivre.

#### Réalisation

Laisser macérer 48 heures et filtrer.

## HYPOCRAS

### vin blanc

#### Ingrédients

- 300 g de miel, 10 clous de girofles,
- 30 baies de genièvre, 30 grains de poivre,
- un grand bâton de cannelle en feuille.

#### Réalisation

Le tout mariné à froid durant 2 jours.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -  
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

## VIN DE PECHES

#### *1ère Formule*

#### Ingrédients

- 100 feuilles de pêchers non traités "pêches de vignes"
- 1 litre de vin rosé
- 1 verre d'Armagnac
- 30 morceaux de sucre
- 2 clous de girofle
- 2 cuillerées **de chicorée dans un sachet**

Laisser macérer 48 heures

Récupérer le jus dans les feuilles par essorage et filtrer.

Ces opérations sont réalisées vers le 24 juin période où les feuilles sont bien formées.

#### *2ème Formule*

Dénoyer 1,5 Kg de pêches bien mûres, les couper en morceaux, adjoindre quelques noyaux.

Saupoudrer de 275g de sucre.

Laisser macérer 24 heures.

Reprendre la préparation, la porter à ébullition et laisser refroidir.

Prendre un pot de grés assez grand pour ajouter 2,5 litres de bon vin blanc, 70 cl de blanche d'armagnac à 42 ° et 3cl de levure de bière.

Fermer le pot et laisser macérer 4 semaines.

Mettre le vin en bouteilles après l'avoir filtré.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -  
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*