



## Vin « Pimen »

Arno de Vilanova (Arnaud de Villeneuve 1240-1311), le célèbre médecin catalan qui a écrit en 1307 Regiment de sanitat (règles de santé), cite Ipocras et donne également une recette de pimen. Ce terme de "pimen" ou "piment" semble avoir disparu ensuite certainement semble-t-il au profit du mot "hypocras".

Ce vin épicé, répertorié dès le 13<sup>e</sup> siècle comme une boisson utile pour favoriser la digestion, se sert en fin de dîner accompagné de neules. À partir du 15<sup>e</sup> siècle, on verra ce "pimen" plus particulièrement réservé aux fêtes de Noël.

Ingrédients pour 2 litres de « Pimen »

2 litres de vin rancio

150 g de cassonade

2 à 3 cuillères de miel d'oranger, ou d'acacia

1 orange (amère de préférence) avec sa peau

1 zeste de citron

2 belles écorces de cannelle (ou poudre)

1 cuillère de gingembre frais râpé

1 dizaine de clous de girofle

2 à 3 graines de cardamome défaites et pilées (ou poudre)

1 rameau de sauge fraîche et 1 de lavande

1 cuillère à café de poivre noir en grains

Préparation :

Dans un pot en terre de préférence, ou une dame-jeanne, mélangez tous les ingrédients, en prenant soin de bien laisser fondre le miel et le sucre.

Laissez ensuite reposer et macérer ce mélange pendant 4 à 5 jours minimum, une semaine de préférence.

Filtrez avant de servir en pichet.

« Gran maravella, verament que les neules amb piment ».

« Quelle merveille que de déguster des neules avec du "piment" ».

