

Le krasomelo, vin chaud grec



Une grande partie de l'automne grec peut sembler presque estival mais en décembre des traînées d'air froid finissent par se frayer un chemin à travers les ruelles. Le soleil peut s'éclipser et si vous vous promenez le soir dans les rues de la ville, vous sentirez forcément des rafales fraîches et vous vous enveloppez douillettement dans votre manteau. L'hiver est arrivé, sortez chaussettes et pulls et ouvrez votre esprit aux prochaines fêtes !

Et quoi de mieux pour éloigner le blues de l'hiver ? qu'une bonne boisson chaude revigorante ! La Grèce, comme de nombreux pays, a sa propre recette de vin chaud, le krasomelo ou oinomelo (le vin au miel).

Et plus le vin est bon, meilleur sera le krasomelo. Il existe de nombreuses variantes du vin au miel. Mario Basso révèle sa recette qu'il sert dans son bar de la place Syntagma, le Barreldier.

Dans sa recette, il utilise un vin de Céphalonie le Robola, du miel de fleurs, beaucoup de citron, des épices et du gingembre, pour un bon coup de fouet !

Ingrédients : 150 ml de vin blanc Robola de Céphalonie, 1 cuillère à thé de miel de fleurs, 25 ml de jus de citron, 25 ml de jus d'orange, 2 clous de girofle, 2 fines tranches de gingembre, 2 graines de cardamome, 2 bâtons de cannelle, une pincée de cannelle moulue.

Écraser doucement les clous de girofle, les tranches de gingembre, la cardamome et l'un des bâtons de cannelle avec un moulin ou un mortier et un pilon. Placer les épices dans une petite casserole, avec le vin, le miel et les jus d'agrumes et porter à ébullition. Filtrer et servir aussitôt bien chaud avec le bâton de cannelle et la pincée de cannelle en poudre. Savourez !