

Vin des Dieux de François Pierre de La Varenne

Ce vin était particulièrement apprécié par le roi soleil, Louis XIV. Vous pouvez le servir en apéritif ou avec un dessert, car de par l'ajout des fruits, c'est un vin doux sucré. Il rappelle un peu l'hypocras, un autre vin du Moyen Âge qui lui contenait des épices.



Ingrédients :

- un litre de vin de Bourgogne
- deux pommes reinette
- deux citrons jaune
- 100 g de sucre semoule

Préparation

- Coupez les pommes et les citrons en tranches.



Coupez les pommes et les citrons en tranches

- Posez les dans un grand récipients, versez le sucre par dessus ainsi que le vin. Laissez macérer deux heures.



Ajoutez le sucre



Puis le vin

- Puis filtrez le vin au travers d'une passoire. Remettez le vin en bouteille et fermez avec un bouchon.



Puis filtrez le vin au travers d'une passoire



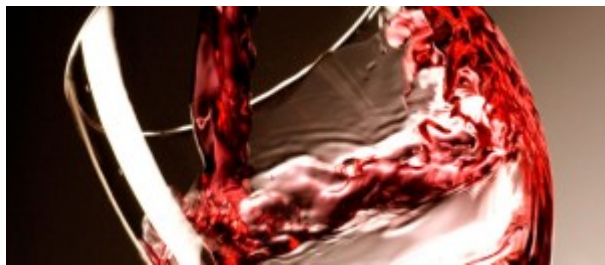
Mettre en bouteille

Vous n'avez plus qu'à le servir en apéritif. Voici la recette originale tirée du célèbre "Cuisinier françois", un des plus célèbres livre de cuisine de cette époque...

Vin des Dieux.

Pelés des pommes de reinette , & de citrons, autant de l'un que de l'autre, les coupés par rouëlles , ayés un bassin ou plat , faites un lit de pomme & de citron , & mettés dessus un lit de sucre en poudre , & continués selon la quantité que vous en desirés faire , & mettés de bon vin par-dessus jusques à ce qu'elles trempent , les couvrir & les laisser environ deux heures infuser, & le passés à la chauffe comme l'hypocras.

Recette originale du vin des Dieux



Un petit peu de culture et d'histoire...

François Pierre de La Varenne (1618-1678) est un cuisinier français.

Cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône, La Varenne est l'auteur du *Cuisinier françois*, ouvrage capital marquant le passage de la cuisine médiévale d'antan à la grande cuisine moderne.

Contexte

Le xvii^e siècle a connu une révolution culinaire qui a fait passer la gastronomie française à l'ère moderne. Les saveurs lourdement épicées héritées de la cuisine du Moyen Âge sont abandonnées au profit des saveurs naturelles des produits. Les épices d'origine exotique (cannelle, cumin, gingembre, muscade, cardamome, nigelle, maniguette...) sont, à l'exception du poivre, remplacées par les fines herbes locales (persil, thym, laurier, cerfeuil, sauge, estragon...). Les saveurs aigres-douces sont bannies et toute trace de sucre (considéré comme une épice au Moyen Âge) hors des desserts est considérée comme une faute de goût. De nouveaux légumes comme le chou-fleur, l'asperge, les petits pois, le concombre ou l'artichaut sont introduits. Le soin apporté à la cuisson des viandes vise à conserver le maximum de leur goût. Les légumes doivent être frais et précoces. Le poisson, bénéficiant de l'amélioration des communications, doit être d'une fraîcheur irréprochable. Les mets doivent respecter l'intégrité gustative et visuelle des ingrédients au lieu de chercher à les masquer comme c'était le cas auparavant. Une phrase de La Varenne résume bien sa philosophie à ce sujet : « Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de chou. »

Œuvre

Publié en 1651, *Le Cuisinier françois* est le premier livre de cuisine à mettre en pratique les considérables innovations culinaires accomplies en France au xvii^e siècle en codifiant de façon méthodique, à l'aide de règles et de principes, la cuisine. C'est le premier livre de cuisine où le lecteur moderne trouvera des recettes reconnaissables, comme le « bœuf à la mode », les « œufs à la neige », la « bisque »... On y trouve la première mention du bouquet garni, des fonds de cuisine, des réductions, de l'usage du blanc d'œuf pour clarifier les gelées, etc. On y trouve des liaisons à base de champignons, de truffes et d'amandes. Il contient la première recette de mille-feuilles. Les légumes sont extensivement traités. Une recette « avec du bon beurre frais, un peu de vinaigre, sel et muscade, et un jaune d'œuf pour lier la sauce » proposée pour accompagner les asperges y préfigure la sauce hollandaise. On y trouve également mentionnées pour la première fois des expressions professionnelles telles que « à la mode », « au bleu » ou « au naturel » aujourd'hui passées dans le vocabulaire spécialisé. Il a inventé la duxelles et surtout, remplacé les sauces à base de pain par les roux. Il a remplacé l'usage du saindoux en cuisine par le beurre. Le succès du *Cuisinier françois* a été tel qu'il a été publié à plus de 250 000 exemplaires avec environ 250 éditions et qu'il a été réimprimé en France jusqu'en 1815. C'est le premier ouvrage de cuisine à avoir été traduit en anglais. Il a connu des éditions pirates à Amsterdam et La Haye, et même une imitation, *Le Cuisinier françois méthodique*, éditée sans nom d'auteur à Paris en 1660.

LE
CUISINIER
FRANÇOIS:

ENSEIGNANT LA MANIÈRE
de bien appretter & assaisonner
toutes sortes de Viandes grasses
& maigres, Legumes, Pâtisseries,
& autres mets qui se seruent tant
sur les Tables des Grands que des
particuliers.

Par le Sieur de LA VARENNE
Escruyer de Cuisine de Monsieur le
Marquis d'EXELLES.



A PARIS,
Chez PIERRE D A V I D, au Palais
à l'entrée de la Galerie des Prisonniers.

M. D C. L I.
Avec Privilège du Roy.

Le Cuisinier
françois est le
premier livre de
cuisine

(source: https://fr.wikipedia.org/wiki/François_Pierre_de_La_Varenne)