

Recette de l'HYDROMEL sans alcool

Ingrédients :

2 kg de miel

Eau de source (pas du robinet !)

Matériel :

Une bonbonne de 5 litres d'eau de source, la moins chère.

Une bouteille vide d'eau minérale en plastique.

Un entonnoir.

Préparation:

1 - On réchauffe le miel s'il y a besoin pour qu'il puisse couler. sinon ce n'est pas la peine. Je mets le pot au micro-onde et le laisse AU MINIMUM 3 ou 4 minutes. C'est juste pour le réchauffer un peu pour qu'il coule plus facilement dans l'entonnoir.

4 - On ouvre la bonbonne d'eau de source et on en verse un peu plus de 2 litres dans un autre récipient. Mieux vaut en retirer trop que pas assez ! on verra ensuite pourquoi .Garder cette eau.

5 - Verser le miel dans la bonbonne avec l'entonnoir. Ne pas mettre les 2 kilos entiers mais en garder un peu (1/3 du deuxième pot). Cela servira à corriger le goût à la fin.



6 - On rebouche et on agite le tout : ça muscle les bras. On le fait avant de compléter le niveau car c'est plus pratique pour mélanger.



voici après :



Nous obtenons donc de l'hydromel au sens premier du terme. L'hydromel : boisson d'eau et miel mélangé. Au début cette boisson n'était pas forcément fermentée, donc alcoolisée. On parle alors d'hydromel fermentée ou de vin d'hydromel".