

On a retrouvé la recette historique du vin chaud des rallyes nocturnes du Gums !!! À nouveau à l'honneur au rallye de décembre 2017, cette recette montre que malgré leur absence, nos anciens sont toujours bien présents. Mais cette recette dépassera-t-elle celle de la sangria par le nombre de ses téléchargements sur le site web du Gums ???

Cf : <https://www.gumsparis.asso.fr/index.php/revue-le-crampon/n-342-juin-2008>

Danielle Canceill

## RECETTE DU VIN CHAUD POUR LE RALLYE DU GUMS

Bernard CANCEILL et Lucien HINCELIN

(Rallye 2004)

Prévoir une moyenne de deux demi-gobelets par personne (les abstinents, enfants et malportants équilibreront ceux qui boivent plus d'un gobelet). Compter 8 gobelets au litre, soit 18 litres pour 140 participants (organisateurs inclus).

### 📌 PROPORTIONS

Par litre de mélange : 75% de bon vin rouge 12°, 25% eau du robinet (si pas trop chlorée, sinon bouteilles), 5 à 6 morceaux de sucre n°4, 1 bâton de cannelle, 4 clous de girofle, le zeste d'une demi-orange non-traitée pelé en fines lamelles, 3 pincées de poivre gris (plus costaud avec un peu de piment de Cayenne en poudre).

Pour six litres : une noix de muscade fraîchement râpée.

### 📌 MATÉRIEL

Chaudron émaillé de 20 litres (27 ?), bouteille vide de 1,5 litre, réchaud de camping à deux feux et pare-feu, louche, écumoire, entonnoir, râpe à muscade, couteau économe, allumettes, 150 gobelets, sac poubelle.

### 📌 INGRÉDIENTS

- 13,5 litres de vin rouge 12°, soit 3 cubis de 5 litres,
- 4,5 litres d'eau, soit 3 bouteilles de 1,5 litre,
- 100 morceaux de sucre n°4 (il y en a 160 par boîte de 1 kg),
- 9 oranges non traitées, soit environ 2 kg,
- 2 sachets de cannelle en bâton, ou 1 pot de cannelle en poudre,
- 1 pot de clous de girofle,
- 3 noix de muscade,
- poivre gris (non éventé) et piment de Cayenne en poudre.

### 📌 PRÉPARATION

Durée : 2 heures au minimum ! Il faut plus d'une heure pour chauffer les 18 litres sur une plaque électrique de Fleury, ce n'est guère plus rapide sur un réchaud de camping à butane (deux feux pour la stabilité), puis il faudra laisser infuser.

Pendant que chauffe le mélange eau plus vin, écorcer les zestes, émietter les bâtons de cannelle et râper les noix de muscade, c'est le plus gros du travail. Mettre une partie du sucre et des épices dès le début, goûter et rectifier.

Porter le mélange au frémissement, en remuant de temps en temps. Le conserver au chaud sur un butane ou une plaque électrique au mini, sans bouillir.

Servir à la louche un bon demi-gobelet à chaque arrivant frigorifié, et renouveler la prescription à la demande. Si la pénurie menace vraiment, on peut allonger le dernier tiers du chaudron avec 2 litres de mélange eau, vin et sucre sans rajouter d'épices.