

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE



A BEER COT



Recette liquide

N°2

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Abricot x 16 pièces
Pain de seigle x 200 g
Citron jaune x 1 pièce
Romarin x 2 branches

MATÉRIEL

1 four
1 économe
2 bols
1 planche à découper
1 couteau
1 presse-agrume

1 saladier
1 tamis à mailles fines
1 louche
1 casserole
1 bocal à couvercle
en verre de 2 litres
1 torchon
1 entonnoir
1 bouteille à bouchon
mécanique de 1 litre

TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure

TEMPS DE REPOS

24 heures

TEMPS DE FERMENTATION


5 jours

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

5 jours après mise
en bouteille

ALLERGÈNES

Céréales (pain)



Placez le pain de seigle coupé en tranches épaisses au four 30 minutes à 180 °C

Prélevez l'écorce d'un citron jaune et réservez-la

Tranchez le citron jaune en 2 et en extraire le jus

Tranchez les abricots en 2, écrasez-les dans un saladier afin d'en libérer le jus

Filtrez le contenu du saladier à travers un tamis à mailles fines en y pressant les abricots avec le dos d'une louche pour en extraire un maximum de jus

Dans une casserole, versez la purée résiduelle d'abricot et le citron pressé et écorcé dans 1 litre d'eau. Faites chauffer à feu moyen pendant 45 minutes

Dans un saladier, débarrassez la décoction de purée d'abricot et citron que vous filtrerez à travers un tamis à mailles fines

Incorporez-y les jus frais d'abricot et de citron puis transvasez la préparation dans un bocal à couvercle

Intégrez le pain de seigle grillé au mélange

Fermez le bocal et laissez reposer à température ambiante durant 24 heures

Au bout de 24 heures, filtrez le contenu du bocal dans un saladier

Réintégrez la préparation ainsi filtrée dans le bocal à couvercle et incorporez-y 2 branches de romarin ainsi que l'écorce de citron jaune réservée

Couvrez le bocal d'un torchon et laissez reposer à température ambiante pendant 24 heures afin d'enclencher la phase de fermentation

Au bout de 24 heures, ôtez le torchon, fermez le bocal et laissez ainsi reposer durant 2 jours à température ambiante

Au bout de 2 jours, transvasez le contenu du bocal, après l'avoir filtré, dans une bouteille à bouchon mécanique de 1 litre

Maintenez à température ambiante durant 2 jours afin de poursuivre la fermentation

À l'issue des 2 jours, ouvrez la bouteille avec précaution afin de vous assurer que la boisson est devenue effervescente

Conservez ensuite la bouteille au réfrigérateur et servir frais