

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE

RUBY Chérie

Recette liquide

N°9

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Cerise x 800 g
Rhubarbe x 2 branches
Lavande fraîche x 4 brins
Orge perlé x 80 g

MATÉRIEL

1 saladier
1 tamis à mailles fines
1 louche
3 bols

1 planche
à découper
1 couteau

1 extracteur de jus
1 casserole
1 entonnoir
1 bouteille à bouchon
mécanique de 2 litres

TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure

TEMPS DE REPOS
24 heures

DATE LIMITE D'UTILISATION
OPTIMALE
3 jours après mise
en bouteille

ALLERGÈNES
Orge



Dans une casserole, versez 30 cl d'eau que vous porterez à ébullition pour y plonger ensuite 80 g d'orge perlé à cuire durant 45 minutes

Remplissez un saladier avec les cerises entières et écrasez-les à la main afin d'en libérer le jus

Filtrez le contenu du saladier à travers un tamis à mailles fines en y pressant les cerises écrasées avec le dos d'une louche pour en extraire un maximum de jus frais que vous récupérerez dans un bol

Dans une casserole, versez la purée résiduelle des cerises captée par le tamis dans 80 cl d'eau et faites chauffer à feu moyen pendant 30 minutes pour en obtenir une décoction

Pendant ce temps, sur une planche à découper, tranchez les branches de rhubarbe en petits tronçons

Passez les tronçons de rhubarbe dans un extracteur pour en récupérer le jus frais que vous réserverez dans un bol

Après cuisson, débarrassez votre orge cuit dans un bol

Revenez à votre décoction de purée de cerise puis débarrassez-la après cuisson dans un saladier tout en la filtrant à travers un tamis à mailles fines

Transvasez cette préparation dans un bocal à couvercle, ajoutez-y les jus frais de cerise et de rhubarbe précédemment réservés, votre orge cuit ainsi que 4 brins de lavande fraîche

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

Au bout de 24 heures, transvasez le contenu du bocal, après l'avoir filtré à travers un tamis à mailles fines, dans une bouteille de 1 litre au moyen d'un entonnoir

Conservez la bouteille au réfrigérateur et servir frais

