

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE

THEY SPRITZ, es-tu là ?

Recette liquide

N°6

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Figue x 8 pièces
Cassis x 250 g
Orange x 1 pièce
Cardamome
x 1 cuillère à café
Gingembre x 60 g
Tonic x 80 cl

MATÉRIEL

1 planche à découper
1 couteau
1 économe
2 bols

1 saladier
1 tamis à
mailles fines
1 louche
1 casserole
1 mortier
1 pilon

1 cuillère à café
1 microplane
ou râpe
1 bocal à couvercle
en verre de 2 litres
1 entonnoir
1 bouteille de 1 litre

TEMPS DE PRÉPARATION

1 heure

TEMPS DE REPOS


24 heures

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

3 jours après mise
en bouteille

ALLERGÈNES

Agrume, cardamome,
gingembre



Sur une planche à découper, au moyen d'un couteau, tranchez l'orange en 4 après en avoir prélevé l'écorce à l'aide d'un économe

Réservez l'écorce dans un bol

Remplissez un saladier avec les quartiers d'orange, les figues ainsi que les baies de cassis et écrasez le tout 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 fruits 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 d'orange, figue et cassis captée par le tamis dans 40 cl d'eau et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Baissez le feu pour maintenir une petite ébullition tout en remuant régulièrement afin d'éviter que le contenu n'accroche à la casserole et laissez réduire de moitié le volume de liquide

Dans un mortier, versez les graines de cardamome et écrasez-les grossièrement à l'aide d'un pilon

Munissez-vous d'une cuillère à café et, avec ses bords, ôtez la peau du gingembre en le grattant sur sa longueur

Ensuite, au moyen d'une microplane ou bien d'une râpe, zestez le gingembre pelé dans un bol

Dans un saladier, débarrassez la réduction d'orange, de figue et de cassis que vous filtrerez à travers un tamis à mailles fines en y pressant la purée de fruits avec le dos d'une louche pour poursuivre d'en extraire un maximum de jus

Transvasez la préparation dans un bocal à couvercle et ajoutez-y le jus frais d'orange, figue et cassis réservé précédemment

Incorporez-y l'écorce d'orange, la cardamome concassée et le gingembre râpé

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 et complétez le contenu de la bouteille avec du tonic

Conservez la bouteille au réfrigérateur et servir frais