



LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE



Mystifi- guation



Recette liquide

N°5

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Myrtilles x 500 g
Pastèque
x 1 tranche de 400 g
Feuille de figuier
x 4 pièces
Poivre vert en grain
x 1 cuillère à soupe

MATÉRIEL

1 planche à découper
1 couteau
1 économe

2 bols
1 saladier
1 tamis à mailles fines
1 louche
1 casserole
1 four
1 mortier
1 pilon
1 bocal à couvercle
en verre de 2 litres
1 entonnoir
1 bouteille
de 1 litre

TEMPS DE PRÉPARATION

45 minutes

TEMPS DE REPOS

24 heures

DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

3 jours après mise
en bouteille

ALLERGÈNE

Poivre



Sur une planche à découper, au moyen d'un couteau, tranchez 400 grammes de pastèque en gros cubes après en avoir ôté l'écorce à l'aide d'un économe

Réservez l'écorce dans un bol

Remplissez un saladier avec les tronçons de pastèque ainsi que 500 grammes de myrtilles 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 de myrtilles et pastèque captée par le tamis dans 80 cl d'eau, ajoutez-y l'écorce de pastèque et faites chauffer à feu moyen pendant 30 minutes pour en obtenir une décoction

Sur une plaque de cuisson, placez les feuilles de figuier et enfournez-les pendant 10 minutes à 160 °C

Dans un mortier, versez les grains de poivre vert et écrasez-les grossièrement au moyen d'un pilon

Dans un saladier, débarrassez la décoction de purée de myrtilles et pastèque que vous filtrerez à travers un tamis à mailles fines

Transvasez la préparation dans un bocal à couvercle et ajoutez-y les feuilles de figuier torréfiées ainsi que le poivre vert concassé

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

