

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE

CHAMP' AU MELON

Recette liquide

N°3

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Melon x 2 pièces
Pomme x 4 pièces
Fleur de sureau x 1 poignée
Riz blanc de Camargue
x 150 g

MATÉRIEL

1 four
1 économe
3 bols
1 planche à découper
1 couteau

2 casseroles
1 saladier
1 tamis à mailles fines
1 louche
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
Riz



P

lacez le riz sur une plaque de cuisson au four pendant 45 minutes à 160 °C




Pelez les pommes, réservez la peau dans un bol et tranchez les pommes en 4

Dans une casserole, faites chauffer les quartiers de pomme dans 50 cl d'eau à feu moyen pendant 30 minutes

Tranchez les melons en 4 après en avoir ôté l'écorce puis écrasez-les à la main dans un saladier pour en libérer le jus

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




Dans une deuxième casserole, versez la purée résiduelle de melon captée par le tamis dans 50 cl d'eau et faites chauffer 30 minutes à feu moyen pour en obtenir une décoction

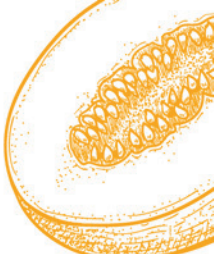
Revenez à la casserole dans laquelle les pommes ont terminé leur cuisson et filtrez son contenu à travers un tamis à mailles fines pour en récupérer l'eau que vous incorporerez à la décoction de purée résiduelle de melon en cours

Réservez les pommes cuites dans un bol

Dans un saladier, filtrez la décoction de purée de melon mêlée à l'eau de cuisson des pommes à travers un tamis à mailles fines puis incorporez-y le jus frais de melon



Transvasez la préparation dans un bocal à couvercle et ajoutez le riz grillé et les pommes cuites




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

Au bout de 24 heures, filtrez le contenu du bocal à travers un tamis à mailles fines dans un saladier en pressant vigoureusement les pommes avec le dos d'une louche afin d'en extraire un maximum de jus et d'eau de végétation

Réintégrez la préparation ainsi filtrée dans le bocal à couvercle préalablement rincé à l'eau et incorporez-y la peau des pommes réservée en début de recette ainsi qu'une poignée de fleurs de sureau

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 poursuivre la fermentation 2 jours à température ambiante

Au bout de 2 jours, transvasez le contenu du bocal, après l'avoir filtré à travers un tamis à mailles fines, dans une bouteille à bouchon mécanique de 1 litre au moyen d'un entonnoir

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

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

