

LE SOBRELIER  
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ  
ROUTIÈRE **VIVRE,  
ENSEMBLE**



# PIKIRI



*Recette liquide*

N°1

POUR 1 LITRE DE BOISSON

Photo : © Benoit d'Onofrio/Le Sobrelier.

POUR ACCOMPAGNER DES

*Huîtres*

**INGRÉDIENTS**


Kiwi vert  
x 8 pièces  
Riz de Camargue  
x 100 g  
Piment d'Espelette  
x 1 cuillère à café

**MATÉRIEL**

1 couteau  
1 planche à découper  
2 casseroles  
1 tamis à mailles fines  
1 saladier  
1 bocal à couvercle  
en verre de 2 litres  
1 louche  
1 entonnoir  
1 bouteille de 1 litre

**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
3 heures  
et 30 minutes

**TEMPS  
DE REPOS**  
24 heures



**A** l'aide d'un couteau, ôtez la peau des kiwis que vous couperez ensuite en deux

Réservez les peaux de kiwi


Placez 7 kiwis dans une casserole en y versant 25 cl d'eau et faites chauffer à feu moyen durant 20 minutes

Rallongez de 45 cl d'eau cette préparation et poursuivez la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

Pendant ce temps, mettez à cuire le riz dans une autre casserole avec 20 cl d'eau que vous porterez à ébullition et laisserez ensuite cuire à feu moyen durant 20 minutes jusqu'à absorption totale de l'eau

Rallongez de 45 cl d'eau la préparation avec les kiwis et poursuivez la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

À l'issue de cette dernière phase de chauffe, vous obtiendrez un liquide concentré en arômes de kiwi avec très peu de sucrosité



Dans un saladier, débarrassez la décoction obtenue en la filtrant à travers un tamis à mailles fines

Ajoutez-y le riz que vous laisserez macérer dans la décoction de kiwi durant 2 heures en recouvrant le saladier d'un torchon et ce afin d'apporter notamment de la rondeur à votre préparation grâce à l'amidon dont le riz est naturellement riche

Après macération, débarrassez la préparation dans un bocal à couvercle à travers votre tamis à mailles fines

Ajoutez une cuillère à café de piment d'Espelette, le kiwi coupé en deux restant ainsi que la peau des kiwis préalablement réservée

Fermez le bocal et placez-le au réfrigérateur durant 24 heures

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

Conservez la bouteille au réfrigérateur et servir frais

