

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE **VIVRE,
ENSEMBLE**

Recette liquide

N°9



LA COURONNE VERTE



RECETTE LIQUIDE POUR ACCOMPAGNER UN

Galette des rois



LA COURONNE VERTE

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Olive verte x 1 bocal
Pomme x 8 pièces
Céleri branche
x 2 pièces
Vinaigre de cidre
x 1 demi-verre à eau

MATÉRIEL

1 couteau
1 planche à
découper
1 casserole
1 mixeur
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

1 heure et
45 minutes

TEMPS DE REPOS

24 heures

Au moyen d'un couteau, coupez
les pommes en quatre et les olives
en deux

Au moyen d'un couteau, coupez
les branches de céleri en tronçons
épais et réservez les feuilles

Placez les pommes et les tronçons
de céleri 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

Rallongez de 45 cl d'eau la
préparation 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
pomme avec très peu de sucrosité
et rafraîchi par les arômes anisés
du céleri

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

Dans un robot-mixeur, versez un tiers
de la décoction de pomme et céleri,
les olives et les feuilles de céleri

Débarrassez la préparation dans
le saladier contenant la décoction
de pomme et céleri en la filtrant à
travers un tamis à mailles fines,
puis mélangez

Transvasez le contenu du saladier
dans un bocal à couvercle et
ajoutez-y un demi-verre à eau de
vinaigre de cidre

Fermez le couvercle et laissez
reposer 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

