LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO X SÉCURITÉ ROUTIÈRE VIVRE, ENSEMBLE

RACINE QUEEN

N°3

POUR 1 LITRE DE BOISSON

Photo : ©Benoît d'Onofrio/Le Sobrelier.

POUR ACCOMPAGNER UN
Foie gras

INGRÉDIENTS
Betterave cuite
x 2 pièces
Litchi au sirop
x 1 conserve
Graines de courge
x 100 g

MATÉRIEL
1 couteau
1 planche à découper
1 casserole
1 poêle
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 45 minutes

TEMPS DE REPOS
24 heures

Au moyen d'un couteau découpez les betteraves en quatre et les litchis en deux

Réservez les litchis

Placez les betteraves 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 poursuivre la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

Rallongez de 45 cl d'eau la préparation et poursuivre 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 betterave avec très peu de sucrosité et des notes légèrement terreuses

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

Dans une poêle, disposez les graines de courge et faites-les torréfier durant 15 minutes à feu doux

Versez ensuite l'équivalent d'un demi-verre à eau de sirop des litchis en conserve et déglacez jusqu'à évaporation de ce dernier

Ajoutez les graines de courge encore chaudes dans le saladier contenant la décoction de betterave et laissez-les macérer durant 2 heures en recouvrant le saladier d'un torchon

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

Ajoutez-y les litchis coupés en deux et le reste de leur sirop

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