

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO

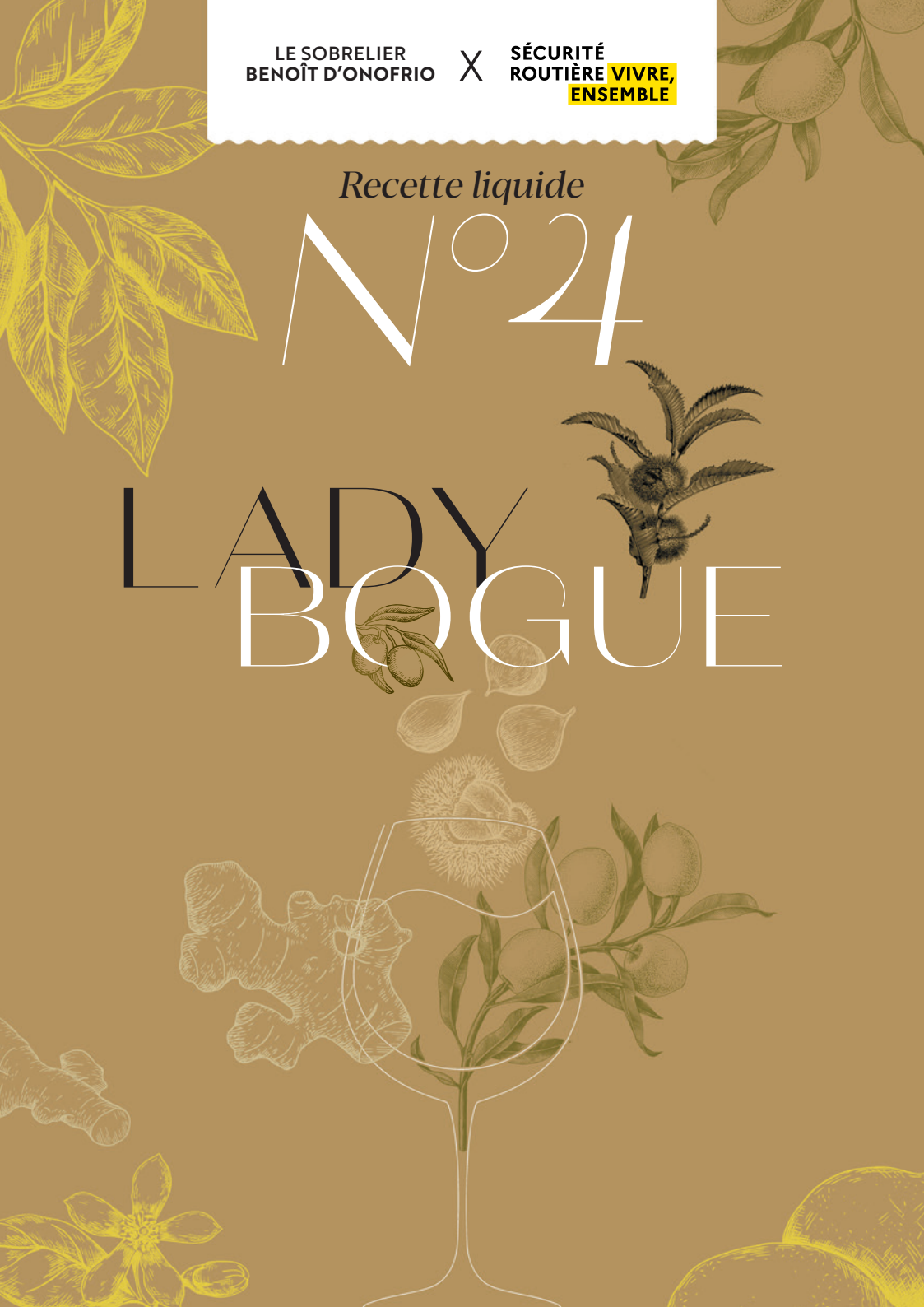


SÉCURITÉ
ROUTIÈRE **VIVRE,
ENSEMBLE**

Recette liquide

N°4

LADY
BOGUE



RECETTE LIQUIDE POUR ACCOMPAGNER UN

Risotto aux cèpes

LADY BOGUE

POUR 1 LITRE DE BOISSON

INGRÉDIENTS

Châtaigne
x 1 bocal
Gingembre
x 2 pièces
Citron
x 8 pièces
Saumure
d'olive verte
x le contenu
d'un bocal

MATÉRIEL

1 couteau
1 économe
1 planche à
découper
1 casserole
1 four
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 économe, pelez le gingembre et à l'aide d'un couteau coupez chacune des deux pièces en quatre

Muni d'un couteau, prélevez l'écorce des citrons, réservez-la, et coupez les citrons en deux ainsi que les châtaignes

Préchauffez votre four à 120 degrés pendant 10 minutes et placez-y la moitié des châtaignes à griller pendant 40 minutes à 160 degrés

Placez les citrons, le gingembre ainsi que l'autre moitié des châtaignes 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 citron et gingembre, légèrement épaissi grâce à l'amidon naturellement contenu dans la châtaigne

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

Ajoutez les châtaignes encore chaudes dans le saladier contenant la décoction de citron, gingembre et châtaigne et laissez macérer le tout 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 la saumure d'olive verte ainsi que les écorces de citron réservées préalablement

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

