

LE SOBRELIER  
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ  
ROUTIÈRE VIVRE,  
ENSEMBLE

# Pétillance **SUR** NATURELLE

*Recette liquide*

**N°10**

POUR 1 LITRE DE BOISSON

UNE ALTERNATIVE AU

*Champagne*

**INGRÉDIENTS**

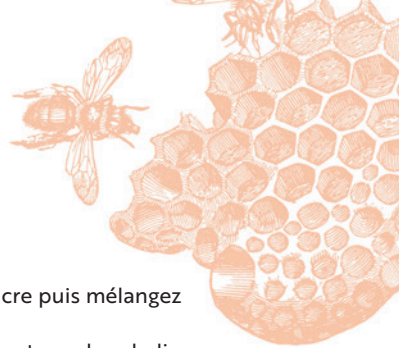
Coing  
x 8 pièces  
Pollen  
x 2 cuillères à soupe  
Pétale de fleur d'oranger  
x 20 g  
Sucre x 80 g

**MATÉRIEL**

1 économe  
1 couteau  
1 planche à découper  
1 bol  
1 casserole  
1 tamis à mailles fines  
1 saladier  
1 louche  
1 entonnoir  
1 bouteille à bouchon  
mécanique de 2 litres

**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
1 heure

**TEMPS  
DE FERMENTATION**  
4 à 7 jours



**A**u moyen d'un économe, épluchez les coings et réservez la peau d'un coing dans un bol

Au moyen d'un couteau, coupez les coings en huit cubes

Placez les cubes de coing dans une casserole en y versant 45 cl d'eau et faites chauffer à feu moyen durant 20 minutes

Rallongez de 15 cl d'eau cette 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 coing 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 sucre puis mélangez

Transvasez le contenu du saladier après refroidissement dans une bouteille à bouchon mécanique de 2 litres

Dans la bouteille, incorporez le pollen, les pétales de fleur d'oranger et la peau de coing préalablement réservée puis rehaussez le niveau de la bouteille aux trois quarts avec de l'eau tempérée

Fermez la bouteille et laissez fermenter à température ambiante

Au bout de 48 heures, décapsulez la bouteille une première fois puis réitérez l'opération chaque jour jusqu'à ce que vous constatiez une échappée de gaz ainsi que la présence de bulles.

Après quoi, conservez la bouteille au réfrigérateur et servir frais

