

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO

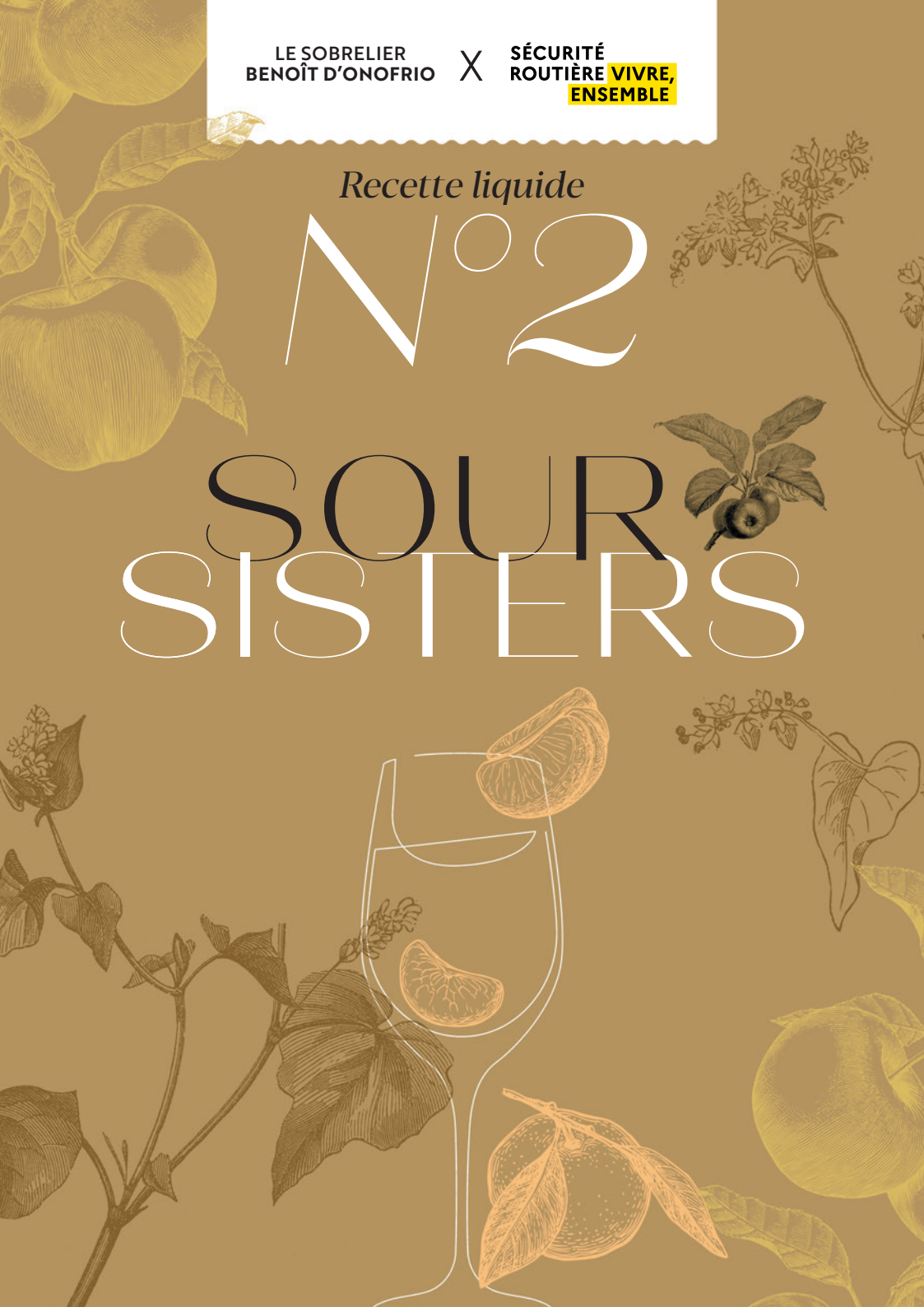


SÉCURITÉ
ROUTIÈRE **VIVRE,
ENSEMBLE**

Recette liquide

N°2

SOUR
SISTERS





RECETTE LIQUIDE POUR ACCOMPAGNER UN

Saumon fumé

SOUR SISTERS



**POUR 1 LITRE
DE BOISSON**

INGRÉDIENTS

Clémentine
x 8 pièces
Sarrasin x 100 g
Vinaigre de cidre
x 1 demi-verre à eau

MATÉRIEL

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**

2 heures et
45 minutes

TEMPS DE REPOS

24 heures

Pelez les écorces des clémentines
et réservez-les

Placez 7 clémentines sectionnées
en quartiers 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 clémentine
avec très peu de sucrosité

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

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

Versez ensuite le vinaigre de cidre
et déglacez jusqu'à évaporation
de ce dernier

Ajoutez les graines de sarrasin
encore chaudes dans le saladier
contenant la décoction de
clémentine et laissez-les macérer
durant 1 heure 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 la clémentine restante
sectionnée en quartiers ainsi que
les écorces de clémentine

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

