

LE SOBRELIER
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ
ROUTIÈRE **VIVRE,
ENSEMBLE**

OXIMO RON



Recette liquide

N°6

POUR 1 LITRE DE BOISSON

Photo : © Benoit d'Onofrio/Le Sobrelier.

POUR ACCOMPAGNER UN

*Fromage
à la truffe*

INGRÉDIENTS

Ananas au sirop
x 1 conserve
Noisette x 100 g
Radis noir
x 1 pièce

MATÉRIEL

1 couteau
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 30 minutes

TEMPS

DE REPOS
24 heures



Au moyen d'un économe, pelez le radis noir, râpez-le dans un bol

Muni d'un couteau, coupez les tronçons d'ananas en quatre ainsi que les noisettes en deux

Préchauffez votre four à 120 degrés pendant 10 minutes et placez-y les noisettes à torréfier pendant 30 minutes à 160 degrés

Placez l'ananas 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 d'ananas avec très peu de sucrosité

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

Ajoutez les noisettes encore chaudes dans le saladier contenant la décoction d'ananas puis 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 le sirop de l'ananas et le radis noir râpé

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

