



Pour un "vieux Hibou"

CERISOTE

Un apéro sans alcool mode LVC

Vous aviez fait il y a quelques temps des cerises au vinaigre ([voir fiche](#)) : voici une façon singulière de les utiliser pour le bonheur des petits enfants qui feront "comme les grands " mais aussi pour les allergiques à l'alcool . Et mon Dieu, en été pour un apéro bien frais qui dure dans le soir : on peut en boire en quantité raisonnable sans danger pour l'atmosphère d'une soirée ... ou le permis de conduire

INGRÉDIENTS:

des cerises au vinaigre mode LVC (**note 1**)
vos herbes et/ou épices devotre choix (**note 3**)

du jus de fruit pur jus **frais** (**note 2**)

MÉTHODE :

Rappelez-vous que comme vous utiliserez des jus de fruits frais votre cocktail ne sera pas un produit "longue durée" : il faut l'utiliser dans les 48 heures . Premièrement s'il "marine" trop il sera trop acide et deuxièmement il perdra et ses qualité nutritives et tous ses arômes

Votre "CERISOTE" sera utilisée telle qu'elle pour un apéritif "classique" dans des verres givrés . Elle pourra être utilisée sans problème avec une eau pétillante ou une bonne limonade pour une grande soif
Si vous voulez préparer un "cocktail" plus festif (à base de jus d'orange dans ce cas) mettez au fond de verre un fond de curacao : le bleu de l'alcool au fond et votre jus tout doré "coulé" tout doucement dessus feront un joli contraste visuel . Comme la base" est l'orange dans les deux cas c'est très harmonieux
Dans les cas des "sans alcool" utilisez du sirop de curacao sans alcool même aspect mais pas de danger !

LES CERISES :



Utilisez vos cerises au vinaigre que vous aviez fabriqué il y a quelques temps déjà (voir celles de l'année dernière)

Si vous souhaitez un apéro nettement acidulé (à servir avec des niamaniamas "gras" (charcuteries , fritures ...) il rendra la digestion légère : prenez celles de l'an dernier dans ce cas

Pour une moindre acidité utiliser les cerises les plus récentes qui n'auront pas encore "pompé" tout leur vinaigre

Si vous prenez des cerises qui avaient leur queue et qui sont récentes elles auront encore beaucoup le goût de cerise . Si vous souhaitez les mettre dans vos verres de service n'enlevez pas la queue vous les mettrez tout à l'heure .

Inversement dans ce cas enlevez la queue et écrasez-en quelques unes que vous joindrez à votre sac de cuisson avec les herbes et épices : elles donneront toute leur saveur et vous n'aurez pas de traces dans votre future "CERISOTE" qui sera limpide

MONTAGE DU COCKTAIL"

Utilisez des bocaux à col large afin de pouvoir "pêcher" éventuellement vos cerises pour le service ou pour pouvoir éventuellement le filter avant utilisation dans des carafes ou brocs de présentation .

T.S.V.P --->>

Selon votre choix de jus de fruit de base vous aurez un cocktail différent mais voir (note 2) . Si vous aviez utilisé du jus de pomme pour vos cerises au vinaigre, restez dans la ligne : reprenez du jus de pommes-fruits
Si vous utiliser du jus d'oranges vous pourrez utiliser des cerises plus anciennes mais attention elles "diffuseront" plus vite leur acidité

Mais ne rajoutez quand même pas de sucre : votre "CERISOTE" doit garder du "caractère"
s'il le faut vraiment, des doses homéopathiques suffiront



Comptez de 6 à 12 cerises par litre selon l'acidité recherchée . Comme vous l'avez noté on utilise une bouteille pas pleine et on la ferme à fond dès que les cerises sont en place

Et là vous vous prenez pour la machine à mélanger les peintures du magasin de bricolage et vous secouez, secouez pour "taler" les cerises qui ainsi échangeront plus facilement leur jus et celui de la bouteille .

Inversement, si vous le souhaitez vous allez pouvoir donner plus de caractère à votre "CERISOTE" en lui ajoutant herbes (origan, thym, saureta) ou épices (bâton de cannelle, gousses de vanille, noix de muscade, poivre rose...) lesquels vous allez faire bouillir dans un peu du jus de fruit choisi . C'est ici que vous ajouterez les cerises écrasées éventuellement (voir à côté de la photo au dessus) . Vous utiliserez un sac de cuisson LVC ainsi vous pourrez le sortir après infusion lorsqu'il sera froid . Cela vous évitera de devoir passer votre "concentré" refroidi avant de l'ajouter à votre préparation .

SERVICE :



Dans des verres givrés ? 2 soucoupes : dans une un peu d'eau ou mieux du sirop, dans l'autre du sucre cristal
Posez le verre dans la première soucoupe, secouez pour faire tomber l'excédent de liquide puis posez sur l'autre soucoupe . Comme vous le voyez sur la 3^e photo le sucre adhère sur le verre .

Pour que se soit plus régulier, tournez le verre dans le sucre et enlevez le sucre de l'intérieur du verre, tête en bas , pour pas que des grains de sucre ne glissent dans le fond du verre
Si possible faites l'opération pour que les grains de sucre aient le temps de sécher et de faire un joli givrage au bord du verre

T.S.V.P --->>

Servez toujours très frais "nature" mais mon cher "Vieux Hibou" a beaucoup aimé une version avec une pointe de "[potion du hibou en colère](#)" mais sachez que, si vous n'en mettez pas dans votre version "enfants" par exemple, vous pouvez toujours en ajouter une goutte par grand cocktail avant de verser votre liquide d'un peu haut pour qu'il "mousse", entraînant l'épice partout

Et puis vous avez la "version smart" : sortez votre shaker mode LVC et joignez le tout avec de beaux gestes dans votre bocal :

POUR SECOUER :NE PAS OUBLIER DE BIEN VISSER LE COUVERCLE AVANT DE LE FERMER !!!

Enfin une recette d'un cocktail moins connu mais très savoureux pour les "avec alcool": ajoutez une cuillère à moka (ou à café selon le force désirée) de kirch à votre CERISOTE dans le shaker avec des glaçons . Il paraît que c'est superbe : je suis désolée mais vous le savez , je ne peux en juger !!!

NOTES TECHNIQUES :

(note 1) Sortez vos cerises au vinaigre à vous et si vous ne devez pas les mettre dans les verres pour que les convives les "sucotent" vous enlèverez les queues qui risqueraient de se détacher et de tomber dans les verres

(Note 2) Les jus de fruit frais "basiques" sont le jus d'orange ou le jus de pomme . Si vous avez utilisé du jus de pommes pour faire vos cerises au vinaigre, bien entendu vous le préférerez . De plus il vous donnera un apéritif bien transparent avec du jus sans pulpe et votre cocktail sera moins acide ... Mais moins typique aussi

Le jus d'orange est toujours plus trouble même s'il ne contient que le moins possible de pulpe . Inversement vous pourrez lui donner encore plus de caractère en mettant un peu de sirop de curacao au fond du verre et en versant doucement votre cocktail

(Note 3) Pour les herbes pensez à des herbes qui "renforceront " le parfum chaud des cerises , pas d'herbes vertes type menthes , fenouil, fines herbes etc .. qui "tueraient" le parfum des fruits . Que des "chaudes" estragon (très peu) , saureta, tagète ou romarin

Pour les épices choisissez ici votre [poudre de Perlimpimpipin de Noël](#) ou revoyez [l'orgues à épices de LVC](#) : des "épices douces" sont recommandées ...

COCKTAIL FRAGILE : Ne se gardera pas : il deviendrait trop acide
à faire la veille au plus tôt . L'idéal ? Le matin pour la soirée

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans gras" , sans "gluten", "sans sel" pas de problèmes particuliers bien entendu mais

pour les "sans sucre" et même pour les "sans calories" c'est un petit peu plus délicat. La base c'est un jus de fruit (jus d'orange 8,5 à 9,5 % et le jus de pomme de 10 à 13 % de sucre) ce n'est donc pas négligeable. On ne boit pas d'un cocktail ou d'un apéro autant que d'un jus de fruit mais sachez que ce n'est pas très raisonnable ... Assumez dans un verre de 25 cl vous aurez entre 3 et 4 grs de sucre à vous de juger avec les quantités qui vous sont autorisées

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A