



FRAISES ET LILAS

ALCOOLAT POUR CUISINER

Ingrédients :

fraises si possible des bois
graines de baies roses
gousses de vanille

fleurs de lilas (rustique mauve simple)
poivre blanc
alcool pure (note 1)

Méthode:

Si vous avez des fraises des bois (des vraies) ce sera bien sûr plus parfumé mais si vous n'avez que des fraises "modernes" choisissez des "guariguettes" .Elles sont plus chères, plus fragiles mais quand même plus parfumés . Dans tous les cas essayez de ne pas les laver et sinon faites-le **avant** de les équeuter . Les préparez et les coupez (si nécessaire) que lorsqu'elles sont sèches



Les grappes de fleur doivent être soigneusement "effleurées"

On ne doit pas utiliser les parties vertes ou ligneuses : seules les corolles nous intéressent .

Bien sûr prenez des fleurs bien sèches mais pas chaudes de soleil

Par couches successives , enfoncez dans une bouteille à col étroit et à bouchon caoutchouc (genre anciennes bouteilles de limonade) alternativement fleurs et fruits ainsi que les épices (sauf la vanille)



Laissez reposer au frais mais à la lumière pour que les épices et bien végétaux "imbibent" bien l'alcool de leurs parfums . .

Deux cas possibles :

Vous voulez juste utiliser cet alcoolat pour cuisiner laissez le tel quel et servez-vous en avec parcimonie :
pour une sauce de poisson blanc avec du jus de citron vert
pour parfumer un vinaigre avec de l'armoise
pour parfumer flan aux herbes
pour parfumer une verrine de pannacotta ...

etc

T.S.V.P --- >

Vous pouvez aussi le filtrer et l'utiliser de même ou bien vous pouvez aussi faire un délicat "pousse-café"



Bien récupérer le jus au maximum et y faire fondre peu à peu autant de sucre que de poids de jus .

Nouez ensemble deux ou trois gousses de vanille bien séchées Faites-les rentrer dans la bouteille .

Secouez régulièrement pendant quelques jours .

Quand tout est bien fondu mettez votre bouteille au congélateur ! A votre grande surprise le contenu restera liquide ... !

Servi glacé c'est "**le filtre d'amour de Tristan et Iseult**"

Testez-le donc avec votre partenaire dans un café ou un thé brûlant, sucré au sucre rabaya et couronné d'une petite Chantilly

ou tout simplement en "cocktail" dans un verre de cidre , de "cervoise" ou dans un verre de champagne ...

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Trouvez de l'alcool pure est de plus en plus difficile car malheureusement des "drogués" (et les lois fiscales et leurs taxes) rendent introuvables de bonnes alcools neutres et de qualité i vous n'en trouvez pas n'en faites pas : vous perdriez et votre temps, et votre argent et vous seriez déçu du résultat et surtout ne vous dites pas d'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A car cette fois **CAMARCHPA**

(NOTES DIETETIQUES

Pour tout le monde ... sauf pour les allergiques à l'alcool bien sûr ! et dans tous les cas les choses les meilleures sont celles qu'on déguste à petites doses : la preuve l'eau de Cologne se vend en grands flacons mais les vrais parfums ... en tout petits !