



ORANGES SANGUINES

ALCOOLAT POUR CUISINER

Ingrédients :

oranges sanguines *non traitées*
graines de baies roses

alcool pure



Méthode:

Passer vos oranges sous l'eau et roulez les dans un torchon vigoureusement avant de les couper en quartier et de les enfoncer dans une bouteille à col étroit et à bouchon caoutchouc (genre anciennes bouteilles de limonade)

Mettre de temps en temps des baies roses

Laissez reposer au frais mais à la lumière pour que les épices et bien les chairs "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 "flamber" une viande
pour parfumer un vinaigre
pour parfumer un gâteau
pour parfumer une crème dessert etc...

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

Préparer un sirop très fort en sucre dans lequel vous avez fait infuser des grains de café frais torréfiés . L
lorsqu'il est bien refroidi filtrer le sirop et l'alcoolat .
Mélangez soigneusement Laissez un peu dormir dans la cave et servez après un bon café ... ou avec une glace au caramel et sa crème anglaise à la vanille "**le café d'Antoinette**"

Mais vous pouvez aussi

bien récupérer le jus au maximum et y faire fondre peu à peu autant de sucre que de poids de jus . Secouez régulièrement pendant quelques jours . Quand tout est bien fondu mettez votre bouteille au congélateur ! A votre grande surprise le contenu restera liquide ... servi glacée l' "**ORENCIELLA**" de "**la vieille chouette**" devrait vous valoir des compliments ... surtout si vous la servez avec une infusion de sauge-chocolat au cacao brûlante



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 tous petits !