



## ALCOOLATS POUR CUISINER

La même technique s'applique avec les plantes les plus variées herbes aromatiques , épices ou fruits . Hyper simple à stocker plus au moins longtemps bien sûr après fabrication . De toutes façons vous pouvez faire toute l'année des "alcoolats" d'épices à utiliser en place des épices eux même si vous voulez pas les trouver dans la cuisinée mais attention à les utiliser tôt lorsque vous cuisinez pour que la chaleur de la cuisson "évoque" l'alcool volatile ce qui permettra leur utilisation avec des enfants ou des allergiques à l'alcool

Inversement pour les plantes sauvages ou les fruits il est absolument nécessaire de respecter la saisonnalité des produits car vous profiterez ainsi de tous les parfums, de tous les sucres d'une plante au maximum de sa forme . Donc toujours utiliser des produits hyper frais cueillis, et, sans vouloir "faire dans l'écolo" il est bien évident que si vous utilisiez des produits "traités" vous concentrerez les produits chimiques utilisés et partant leurs nuisances !!

Nous allons prendre l'exemple de fabrication de l'orenciella de "la vieille chouette"

### ALCOOLAT DE FRUITS



#### Ingrédients :

oranges sanguines *non traitées*  
alcool pure  
graines de baies roses

#### 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 ;

Optez pour une bouteille-bocal à couvercle à vis ou une bouteille à bouchon caoutchouc (genre anciennes bouteilles de limonade ) plus délicat pour rentrer les morceaux mais pratique puisque pour l'utiliser vous pourrez laisser les morceaux dedans directement . Inversement il vous faudra filtrer l'alcoolat des gros flacons pour l'utiliser

Mettre de temps en temps des baies roses

Laissez reposer au frais mais à la lumière pour que les épices et la chair des fruits "imbibent" bien l'alcool de leurs parfums . Vous disposez maintenant d'un "alcoolat" basique dont vous vous servirez de mille façons.

Deux cas possibles :

Vous voulez juste utiliser cet alcoolat pour cuisiner laissez le tel quel mais dans ce cas avec parcimonie (90% d'alcool quand même !):car rappelez-vous que c'est du "concentré"!

- pour "flamber" une viande
- pour parfumer un vinaigre
- pour parfumer un gâteau
- pour parfumer une crème dessert etc...



T.S.V.P-->

ou bien l’ “alcoolat” devient la base de plusieurs choses

## L’ORENCIELLA DE LA VIEILLE CHOUETTE

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

## LES LIQUEURS

Vous pourrez aussi “couper” l’alcoolat d’un sirop pour obtenir des liqueurs .Faites votre sirop avec un très bon sucre repaya ou canne roux voir ( si vous en trouvez ) de la mélasse . Dans ce cas et vous ajouterez les deux goûts fort utilement .  
Pensez aussi à “mélanger” vos “extraits pour obtenir des liqueurs dignes des spécialités monacales car les qualités intrinsèques des plantes utilisées sont conservées parfois en de fortes proportions dans les alcoolats

Et vous pouvez toujours faire de délicieux “pousse-café” en mettant quelques gouttes d’alcoolat de cardamome par exemple dans un café fort

## LE CAFÉ D’ ANTOINETTE

Préparer un sirop très fort en sucre dans lequel vous faites infuser à “pitchoun foc” des grains de café *frais torréfiés* . lorsqu’il est bien refroidi filtrer le sirop .

Mélangez-le avec un alcoolat de café ( voir au dessus). soigneusement .... Laissez un peu dormir dans la cave et servez après un bon café bien sûr ...

Mais vous pouvez aussi le tester avec une glace au caramel et sa crème anglaise à la vanille “**le café d’Antoinette**”

## 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 .

Si vous n’en trouvez pas ***ne faites rien de tout cela*** : 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 les liqueurs bien sûr le sirop les interdit aux “sans sucre” ! Inversement si vous “coupez” l’alcoolat avec un “faux sucre” type Sucaryl ou type stévia ( ajout d’une odeur de réglisse et d’acide glycyrrhizique interdit avec certains médicaments ) vous fabriquerez des presque “liqueurs” mais attention c’est presque de l’alcool pure !!!

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 !

Presque pour *tout le monde* donc , pas de gluten, pas de sel, pas de gras ... *sauf pour les allergiques à l’alcool* bien sûr HIYONPADROI : vous aurez intérêt à voir les fiches des “tisanes de LVC” puisque vous savez bien **KON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A !**