



LA GRENADE

Vous savez que la grenade qui est là dans le "ricantou" depuis quelques temps est bien mûre maintenant et qu'elle n'attend plus que votre bon vouloir . Mais comment "dégoupiller" cet "engin" dans votre cuisine ?? La dernière fois, grain par grain vous avez mis si longtemps, le jus a giclé partout et a taché vos mains pour 3 jours et la toile cirée pour toujours . Quant à ce qui a fini dans votre bol c'était pas délicieux .

Bref, vous n'auriez pas recommencé mais votre belle-mère (l'auteur du cadeau empoisonné :n'était pas arrivée avec son sourire :des grandes occasions

- "vous qui savez tout faire en cuisine ma chère enfant ...")

Et elle vient dîner alors ... tant qu'à faire autant lui rendre la monnaie de sa pièce non?

Ingrédients et outillage :

une grenade (note1)

un bon couteau (note 2)

un bol

une cuillère costaude

éventuellement une passoire non métallique

Méthode:

1 er choix :

Vous récupérez les arilles (ces "grains rouges" et il y en a jusqu'à mille par fruits !) pour les cuisiner . Assez acides et "neutres" de goût, elles se marient avec les viandes en version "salée" et bien sûr elles vont bien avec des desserts qu'elles décorent joliment en version "sucrée"

Pour "dégoupiller" votre grenade à proprement parler 2 méthodes:

La technique "flottée" ::

Epluchez la grenade comme vous pèleriez une orange ou un pamplemousse . Détachez grossièrement les "quartiers" dans un saladier d'eau fraîche . Serez doucement dans vos mains les morceaux du fruit : les grains détachés tombent au fond et les peaux blanches amères , plus légères surnagent . Il ne vous reste plus qu'à les récupérer avec votre araignée .

La technique "frappée" ::

Faites le tour de la grenade à l' " équateur" avec la lame d'un fort couteau pour entamer la peau dure . Forcez avec la pointe du couteau pour séparer les deux "hémisphères" .

Entamez en direction du "pôle nord" (le fond de la grenade) ou du pôle sud (là où il y a encore le "plumet" résiduel de l'ancien pistil) le long de la moitié du milieu des "loges" . Mais n'allez pas jusqu'au bout surtout .



Retournez le fruit au dessus du bol et tapez fortement tout le tour avec le dos d'une cuillère de cuisine costaude : les arilles vont tomber au fond du bol .

T.S.V.P -->



Il ne vous restera qu'à sortir les morceaux de peau blanche qui tomberont avec les arilles . Avantage : les arilles ne sont pas mouillées et gardent mieux leur goût .

Un tri de "fignolage" et voici vos graines de grenade prêtes à utiliser en cuisine du plus simple (en décor et en petit plus dans une saladette), en accompagnement poêlées avec des magrets grillés et une purée de céleri ou de pois cassés voir en dessert avec une tarte fine aux pommes et à la grenade

2 ème choix :

Peut-être que ce sera votre premier puisque la grenade va "exploser" dès l'entrée de "madame Mère" dans votre "sweet-home" Et vous allez pouvoir l' "espanter" dès le début de la soirée avec un "cocktail-apéro" sympathique : Tenez baptisez le donc "**grenadillade**" en deux versions

D'abord il vous faut obtenir la base :

Coupez le fruit en deux et avec un presse-citron ordinaire (pas l'électrique ça mélangerait les peaux blanches amères) vous en sortez les arilles et leur jus . Pressez doucement dans une passoire (non métallique : c'est acide) .

Tamisez et récupérez le jus et la pulpe . Vous pouvez le consommer seul ou avec celui d'un autre agrume. Passons à votre cocktail :

- Version 1 pour les "sans alcool" (les enfants, les "vieilles chouettes" etc...) ;

Dans une flûte à Champagne un fond de sirop d'anis et versez doucement en inclinant le verre votre jus de grenade

Couronnez d'un petit chapeau de Chantilly aux amandes amères . Quelques arilles pour le décor (parfois trop lourdes, elles "coulent" dans le verre) . Pas de problème vous les retrouverez au fond . Plantez une paille (si possible une vraie) sur le côté.

Chacun au dernier moment pourra ajouter de l'eau gazeuse (une parfumée au citron sera géniale) ou voir utiliser une cuillère à mazagran pour "touer" son verre

- Version 2 pour les "avec alcool"

Au fond du verre de la liqueur de Marius (Vous n'avez pas encore fait cette liqueur LVC à base de fenouil et anis étoilé ? Pas de problème délayez un très fort sirop de sucre de canne (celui juste avant de virer au sucre à bonbons) avec du pastis),

Versez doucement en inclinant le verre votre jus de grenade et comme au dessus couronnez d'un petit chapeau de Chantilly aux amandes amères .

Mais mettez une paille en plastique rouge ... pour éviter les "accidents" .

Servez le avec de l'eau plate bien glacée et une cuillère à mazagran pour "touer" son verre

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) La grenade doit être bien mûre elle aura plus de jus mais une peu sèche ce n'est pas mal non plus : il y a moins de jus mais il est plus concentré et plus goûteux

(note 2) Couteau et passoire ne doivent pas être métalliques à cause de l'oxydation du métal en présence de l'acidité du fruit .

T.S.V.P -->

L'inox est bien si vous en avez mais sinon la passoire que j'utilise le plus pour ce genre de choses est en nylon et plastique . Mais pensez aussi à notre “chaussette à épices” pour filtrer c'est tout à fait efficace

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” , pour les “sans gluten” ou pour les “sans gras” pas de problème : y en a pas et on en a pas mis !

Pour les “sans sucre” la grenade est très raisonnablement sucrée (à peine 14 %) (vous pouvez ajouter de l'édulcorant) donc si vous n'utilisez que des éléments “sans sucre “ dans votre cocktail ça sera presque bien .

Remplacez les sirops et liqueurs sucrées par de la purée d'orange ou de pomme finement mixée . Parfumez la selon votre goût d'une goutte d'extrait d'amandes amères ou de pastis . Mettez la au fond du verre , votre jus de grenade dessus puis la Chantilly avec édulcorant et

d'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A