



LIQUEUR d'un GYPSY

Je vous parle d'un temps où les tziganes, roms et autres gypsies avaient encore le droit de se balader avec leurs rêves sur les routes du vent . Ils avaient encore des "verdines" et on s'asseyait auprès de feu pour manger avec eux des choses extraordinaires ... Il y avait dans la nuit, dans leurs chants sombres toute la route, la longue route, SA longue route ...

Et un gypsy avait cueilli des grappes de glycine et du fenouil sauvage le long de sa route et ça dormait depuis toute la route dans une Dame-Jeanne enveloppée d'osier, et Sara m'a confié sa recette ...

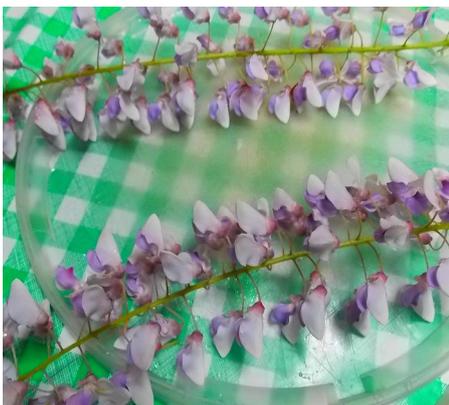
INGRÉDIENTS

grappes de fleurs de glycine
quelques étoiles de badiane
du miel de montagne

alcool pour fruits(note 1)
fenouil sauvage

MÉTHODE :

Vous retrouvez ici une technique éprouvée :



Dans une bouteille de verre mettez une branche de fenouil sauvage et des graines décortiquées de vos "étoiles" de badiane (anis étoilé)

Ramassez les grappes de fleurs de glycine (seule la mauve claire est utilisée PAS LA BLANCHE) en fin de journée quand elles sont bien sèches au soleil .



MAIS ATTENTION

Les guêpes adorent butiner ces grappes de fleurs : elle sent si bon qu'elle attire tous les amateurs de pollen.

Enlevez les fleurs de leur "racème" et détachez aussi le pédoncule de chaque fleur : ce ne sont que les fleurs qui sont utilisées pas les "squatters" qu'elles risquent de contenir ! Alors vérifiez . Évitez de garder les fleurs déjà fanées et celles qui ne sont pas bien épanouies

Transférez-les aussitôt dans la bouteille de verre et remettez une branche de fenouil, des graines d'anis étoilé etc Tassez **délicatement** avec la queue d'une cuillère en bois

"Délayez" 6 grosses cuillères de miel (par litre) dans de l'alcool pour fruits ♥♥ et versez le mélange dans la bouteille : il doit recouvrir largement les plantes mais sans excès. Le parfum se "dissoudrait" dans trop de "jus", d'alcoolat lequel n'y gagnerait rien. Secouez le tout : c'est pratiquement "à couvert" ? Stop : les plantes vont se tasser .

Laissez "mariner" entre 1 semaine (MINIMUM) et plusieurs mois: l'alcoolat ne bougera pas beaucoup et cela vous permettra de l'utiliser tout au long de l'année si vous aviez beaucoup de fleurs ... et peu d'amateurs d'alcools en été

UTILISATION

Filtrez soigneusement car la qualité de l'alcoolat vient de cette filtration douce . Utilisez un entonnoir dans lequel vous aurez placé un filtre à café de papier ? Voir plus simple une de vos "sac de cuisson" , lequel vous aurez retourné au bord de l'entonnoir

Mais pensez à "essorer" vos plantes à la fin

T.S.V.P --->

Pour tout "récupérer" et pour en tirer la "substantifique liqueur" .?

Soit avec un filtre à café en papier : appuyez avec le pilon de votre mortier ... ou la partie ronde de votre rouleau à pâtisserie !

Soit vous tordez votre "chaussette" contenant les plantes au-dessus de l'entonnoir comme pour les "essorer"

Cet "extrait, en lui-même, offre peu d'intérêt **sauf** de l'utiliser pour des cocktails

ET

Vous pouvez garder votre filtrat dans une bouteille bien fermée, au frais et au "noir" et ne l'utiliser qu'au fur et à mesure des besoins

Inversement, si vous avez la possibilité d'avoir un "goûteur" , peut-être sera-t-il nécessaire de le "rallonger" d'un sirop de sucre (ou d'un sirop de miel) pour pouvoir déguster votre extrait devenu une liqueur plus douce

Un truc de Sara : Mettez un peu de votre liqueur dans un "cezve" (pot à café avec longue queue) et enflammez l'alcool . Versez (peu ... ou plus) tout flambant dans un autre "cezve" qui contient le café brûlant Il paraît que c'est divin ... pour plein de malaises digestifs et divers maux de gorge

Et je reconnais que ce soir-là les voix des hommes étaient si belles dans les flammes du feu et du soleil qui incendiait l'horizon .

VERSION LIQUEUR

Si vous aimez les choses douces, optez pour la liqueur . Vous pouvez facilement "couper" votre alcoolat avec du sirop de sucre de canne bien bouilli **et refroidi** .

Faites le mélange dans une proportion personnelle qui peut varier selon vos goûts . **Goûtez au fur et à mesure que vous rajoutez le sirop** : trop de sucre et ça ne vaut plus rien d'après mon échanson

ATTENTION il y a de l'alcool pour les enfants ou les allergiques

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Trouvez de l'alcool pur est de plus en plus difficile car malheureusement des "drogués" (et les lois fiscales et leurs taxes ...) rendent introuvables de bons alcools pour fruits neutres et de qualité .

Si vous n'en trouvez pas, "draguez" gentiment votre pharmacien habituel pour qu'il vous donne un petit flacon d'alcool pure **NON DÉNATURÉE** .

Vous en utiliserez beaucoup moins car je vous conseille de la "couper" d'eau bouillie pour 50 % pour ne pas "cuire" les fleurs : cela "tuerait" leur parfum délicat .

NOTES DIÉTÉTIQUES

Presque pour *tout le monde* donc , pas de gluten, pas de gras, pas de sel, pas de sucre (dans l'extrait) ... **sauf pour les allergiques à l'alcool**

Pour les "sans sucre" ?? Utilisez la version "sans sirop", l'extrait seul car l'ajout de sirop dans les liqueurs les leur interdit !

Inversement si vous "coupez" l'alcoolat avec un "faux sucre" type Sucaryl ou type stévia (attention la stévia ajoute une odeur de réglisse et contient de l'acide glycyrrhizique interdit avec certains malades), vous fabriquerez des "presque liqueurs" mais attention il y a beaucoup d'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 tout petits !

Et puis vous le savez bien, que chez la vieille chouette bien sûr

ON FÉ ÇA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A !