

Red Margarita (cocktail)

Quoi de mieux qu'un bon cocktail fruité bien rafraichissant en été à déguster entre amis! !

Vous le réaliserez d'autant plus facilement avec un Thermomix et vous obtiendrez une texture beaucoup plus velouté qu'avec un mixeur classique.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Red Margarita (cocktail)

Ingrédients pour 4 verres

- 200 g de fraises
- 130 g de framboises
- 10 g de jus de citron vert (et le zeste pour la décoration du verre)
- 130 ml de tequila

- 40 ml de Grand Marnier
- 25 g de miel
- quelques grappes de groseilles pour la présentation

Pour la décoration du verre

- Un peu de blanc d'œuf
- Un peu de sucre semoule
- le zeste très fin du citron

Matériel

- une râpe Microplane pour obtenir des zestes ultra fins pour la décoration de vos verres



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Versez l'ensemble des ingrédients dans votre bol mixeur. Mixez finement.

Décoration et dressage

- Préparez un petit récipient pouvant contenir le haut de vos verres dans lequel vous allez verser du sucre et du zeste de citron très fin (utilisé une râpe Microplane pour cela). Versez un blanc d'œuf dans un autre récipient pouvant également contenir le haut de vos verres. Battez le blanc avec une fourchette de manière à le rendre bien liquide et plongez les verres dedans. Puis plongez le haut des verres dans le sucre : vous allez ainsi avoir le rebord de vos verres recouvert d'une petite pellicule de sucre...



Puis plongez le haut des verres dans le sucre

- Versez votre Red Margarita dans les verres et servez avec des glaçons. Décorez avec quelques grappes de groseilles.



Red Margarita (cocktail)

Vin des Dieux de François Pierre de La Varenne

Ce vin était particulièrement apprécié par le roi soleil, Louis XIV. Vous pouvez le servir en apéritif ou avec un dessert, car de par l'ajout des fruits, c'est un vin doux sucré. Il rappelle un peu l'hypocras, un autre vin du Moyen Âge qui lui contenait des épices.



Ingrédients :

- un litre de vin de Bourgogne
- deux pommes reinette
- deux citrons jaune
- 100 g de sucre semoule

Préparation

- Coupez les pommes et les citrons en tranches.



Coupez les pommes et les citrons en tranches

- Posez les dans un grand récipients, versez le sucre par dessus ainsi que le vin. Laissez macérer deux heures.



Ajoutez le sucre

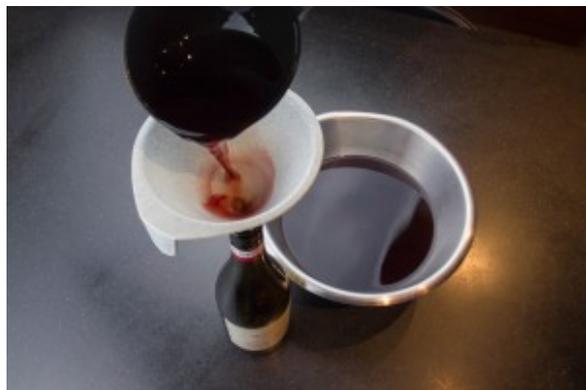


Puis le vin

- Puis filtrez le vin au travers d'une passoire. Remettez le vin en bouteille et fermez avec un bouchon.



Puis filtrez le vin au travers d'une passoire



Mettre en bouteille

Vous n'avez plus qu'à le servir en apéritif. Voici la recette originale tirée du célèbre « Cuisinier français », un des plus célèbres livre de cuisine de cette époque...

Vin des Dieux.

Pelés des pommes de reinette , & de citrons, autant de l'un que de l'autre, les coupés par rouelles , ayés un bassin ou plat , faites un lit de pomme & de citron , & mettés dessus un lit de sucre en poudre , & continués selon la quantité que vous en desirés faire , & mettés de bon vin par-dessus jusques à ce qu'elles trempent , les couvrir & les laisser environ deux heures infuser, & le passés à la chauffe comme l'hypocras.

Recette originale du vin des Dieux



Un petit peu de culture et d'histoire...

François Pierre de La Varenne (1618-1678) est un cuisinier français.

Cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône, La Varenne est l'auteur du *Cuisinier françois*, ouvrage capital marquant le passage de la cuisine médiévale d'antan à la grande cuisine moderne.

Contexte

Le xvii^e siècle a connu une révolution culinaire qui a fait passer la gastronomie française à l'ère moderne. Les saveurs lourdement épicées héritées de la cuisine du Moyen Âge sont abandonnées au profit des saveurs naturelles des produits. Les épices d'origine exotique (cannelle, cumin, gingembre, muscade, cardamome, nigelle, maniguette...) sont, à l'exception du poivre, remplacées par les fines herbes locales (persil, thym, laurier, cerfeuil, sauge, estragon...). Les saveurs aigres-douces sont bannies et toute trace de sucre (considéré comme une épice au Moyen Âge) hors des desserts est considérée comme une faute de goût. De nouveaux légumes comme le chou-fleur, l'asperge, les petits pois, le concombre ou l'artichaut sont introduits. Le soin apporté à la cuisson des viandes vise à conserver le maximum de leur goût. Les légumes doivent être frais et précoces. Le poisson, bénéficiant de l'amélioration des communications, doit être d'une fraîcheur irréprochable. Les mets doivent respecter l'intégrité gustative et visuelle des ingrédients au lieu de chercher à les masquer comme c'était le cas auparavant. Une phrase de La Varenne résume bien sa philosophie à ce sujet : « Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de chou. »

Œuvre

Publié en 1651, Le Cuisinier françois est le premier livre de cuisine à mettre en pratique les considérables innovations culinaires accomplies en France au xvii^e siècle en codifiant de façon méthodique, à l'aide de règles et de principes, la cuisine. C'est le premier livre de cuisine où le lecteur moderne trouvera des recettes reconnaissables, comme le « bœuf à la mode », les « œufs à la neige », la « bisque »... On y trouve la première mention du bouquet garni, des fonds de cuisine, des réductions, de l'usage du blanc d'œuf pour clarifier les gelées, etc. On y trouve des liaisons à base de champignons, de truffes et d'amandes. Il contient la première recette de mille-feuilles. Les légumes sont extensivement traités. Une recette « avec du bon beurre frais, un peu de vinaigre, sel et muscade, et un jaune d'œuf pour lier la sauce » proposée pour accompagner les asperges y préfigure la sauce hollandaise. On y trouve également mentionnées pour la première fois des expressions professionnelles telles que « à la mode », « au bleu » ou « au naturel » aujourd'hui passées dans le vocabulaire spécialisé. Il a inventé la duxelles et surtout, remplacé les sauces à base de pain par les roux. Il a remplacé l'usage du saindoux en cuisine par le beurre. Le succès du Cuisinier françois a été tel qu'il a été publié à plus de 250 000 exemplaires avec environ 250 éditions et qu'il a été réimprimé en France jusqu'en 1815. C'est le premier ouvrage de cuisine à avoir été traduit en anglais. Il a connu des éditions pirates à Amsterdam et La Haye, et même une imitation, Le Cuisinier françois méthodique, éditée sans nom d'auteur à Paris en 1660.



Le Cuisinier
françois est le
premier livre de
cuisine

(source: https://fr.wikipedia.org/wiki/François_Pierre_de_La_Varenne)

Pina Colada au siphon

Les amateurs de cocktails apprécieront toujours cette boisson où le lait de coco, le rhum et le jus d'ananas constituent un mélange exotique parfait. Cette recette au siphon lui apporte une texture mousseuse ainsi qu'une touche aérienne originale qui étonnera et ravira tous vos convives.

L'avantage du siphon est que vous pouvez la préparer à l'avance pour vous consacrer tranquillement à vos invités.



Pina Colada au siphon

Difficulté: un peu technique, matériel spécial nécessaire

Ingrédients (5/6 personnes)

- 2 dl de jus d'ananas. Si vous avez une centrifugeuse préférez le jus d'ananas frais: le résultat sera incroyablement meilleur. Un bel ananas vous donnera environ 4 à 5 dl de jus.
- 1 dl de lait de coco
- 0,7 dl de rhum

- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 feuilles de gélatine de 2 gr
- morceaux d'ananas pour la décoration



ingrédients

Matériel:

- un siphon de 0,5 litre et une cartouche de gaz
- thermomètre de cuisson
- un entonnoir
- verrines
- un chinois ou passoire fine



matériel

Préparation : pour plus d'informations sur les siphons voir l'article « Siphon: comment bien l'utiliser »

- Hydratez les feuilles de gélatine: mettez les dans un petit récipients et couvrez les d'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez tous les ingrédients sauf le rhum dans une casserole et faire chauffer très doucement: votre liquide ne doit pas dépasser 45°. Donc utilisez un thermomètre de cuisson !



Ne pas dépasser 45°

- Il est important de respecter la température donnée car la gélatine n'aime pas les liquides trop chauds et ne doit pas bouillir car elle perd alors une bonne partie de son pouvoir gélifiant.
- Entre 40 et 45° ajoutez la gélatine préalablement essorée hors du feu (serrez bien les feuilles devenues molles dans votre main).



ajoutez la gélatine ramollie

- Mélangez bien à l'aide d'un petit fouet ou d'une fourchette et ajoutez le rhum.



ajoutez le rhum

- Filtrez votre préparation avant de la verser à l'aide de l'entonnoir dans le siphon: cette opération est essentielle pour enlever toutes particules (fibres d'ananas, petits morceaux de gélatine non fondue ...) afin de ne pas boucher l'orifice de sortie de votre siphon.



opération
obligatoire:
filtrez la
préparation

- Versez la préparation dans le siphon et vissez le capuchon et la douille.
- Insérez votre cartouche de gaz.
- Secouez le siphon, tête en bas 5 ou 6 fois pour bien mélanger. Si vous utilisez un siphon pour la première fois regardez la vidéo suivante qui vous montre comment le remplir.
- Réservez au frigo, siphon couché à l'horizontale, pendant au moins 6 h en secouant régulièrement le siphon.

Dressage:

- Préparez vos verrines sur le plan de travail.
- A l'aide du siphon, tête en bas , remplissez chaque verrine et décorez avec des morceaux d'ananas.
- Servez avec une petite cuillère.