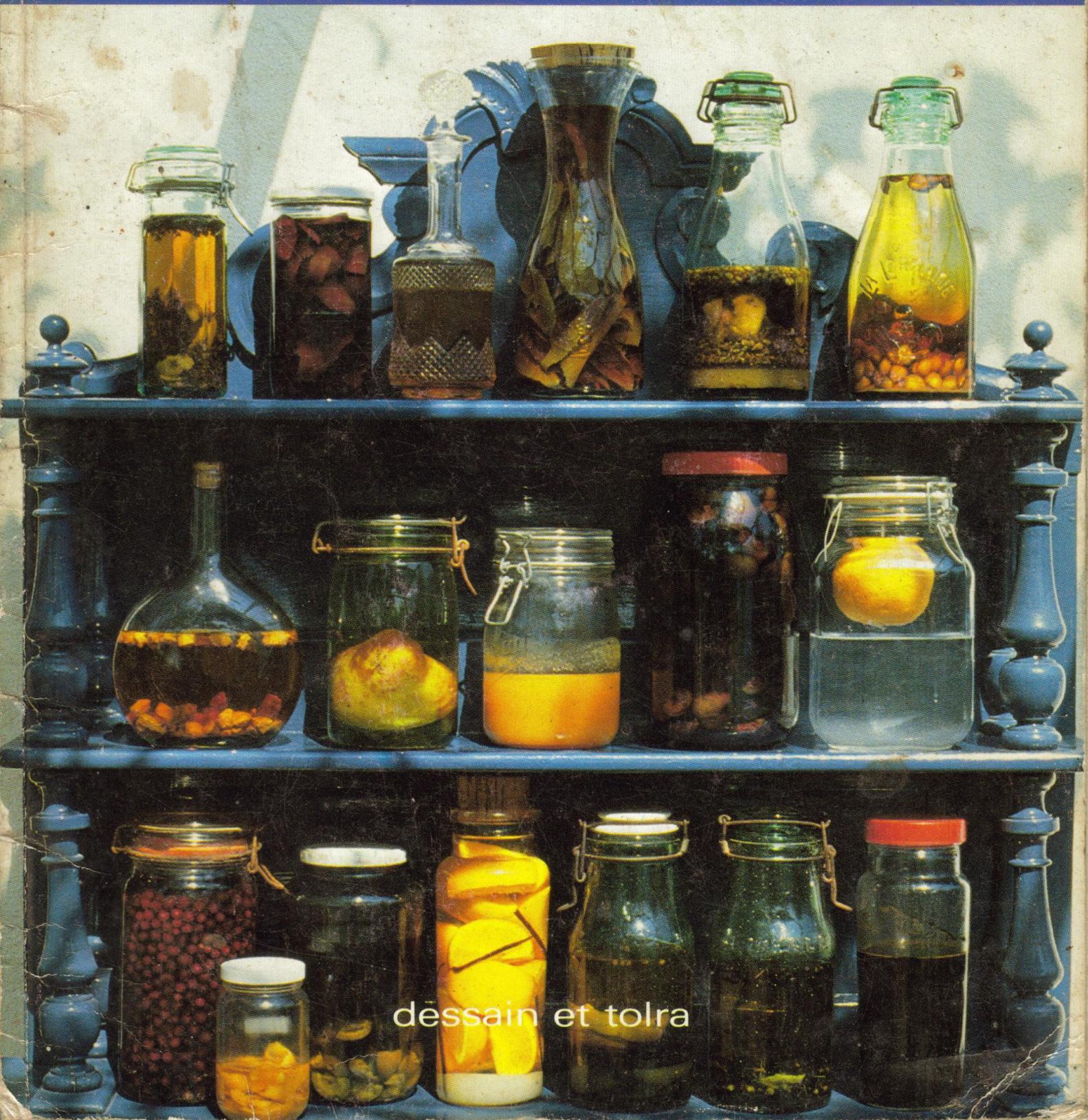


Fait Maison

Apéritifs et liqueurs

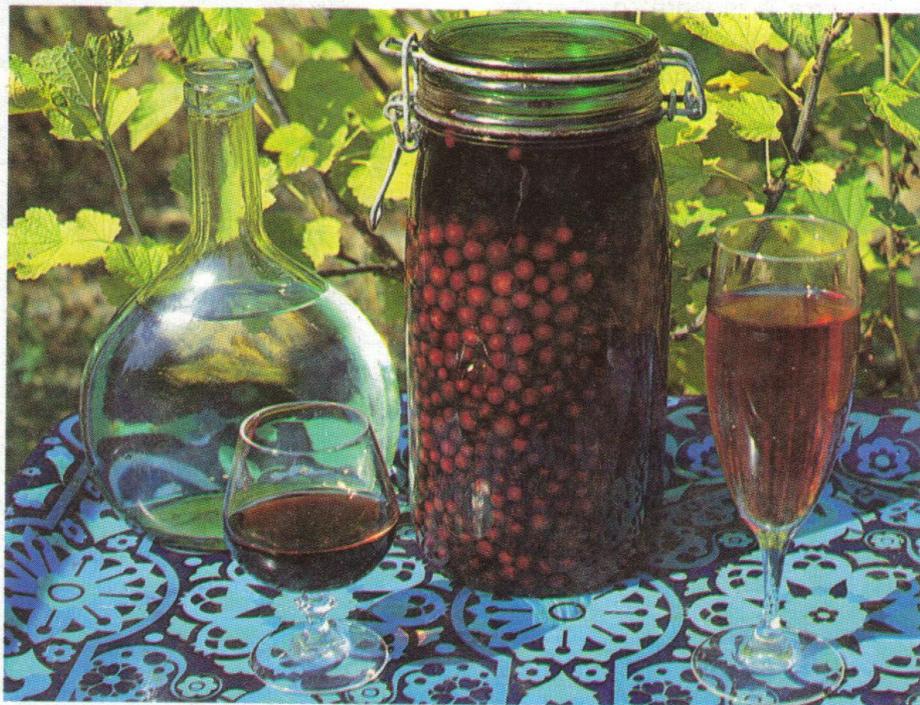
Christiane Neuville



déssain et tolra

Fait Maison

Apéritifs et liqueurs



Christiane Neuville

dessain et tolra
10, rue Cassette - 75006 PARIS

Offrir un verre est un geste de cordialité, d'amitié, de remerciement. Surtout si vous avez confectionné vous-même ce que vous offrez. Les « boissons de ménage », comme on les appelait jadis, sont plus variées, plus parfumées que celles du commerce. Leur fabrication est toujours très simple : plantes, fruits, épices macèrent dans un vin ou un alcool. Mais il faut être patient...

Les boissons d'autrefois étaient très sucrées. Notre goût a évolué, sans doute sous l'influence d'alcools forts tels que le whisky. Les recettes de ce livre tiennent compte de cette évolution : les quantités de sucre sont réduites, laissant toute leur importance aux parfums naturels. Car on peut toujours rajouter du sucre, même au moment de consommer, alors qu'il est impossible d'en ôter.

Le matériel

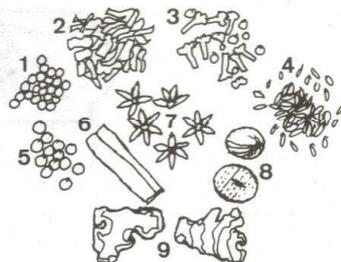
Procurez-vous des bocaux ou des bouteilles à large goulot. Ils doivent être munis d'une fermeture hermétique, couvercle ou bouchon. Vous pouvez aussi les fermer avec du film plastique étirable.

Le reste du matériel se trouve dans toutes les maisons : balance ou verre à mesure, casseroles émaillées. Les épices ou aromates peuvent être pesés au moment de l'achat ; les petites quantités sont indiquées en cuillerées. Si vous avez un trébuchet ou un pèse-lettres, il vous sera parfois utile.

Les fruits

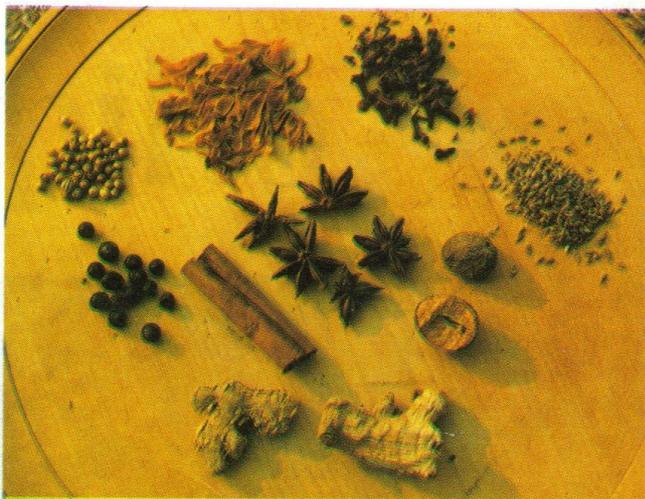
Choisissez-les bien mûrs et parfaitement sains. Pour les zestes d'orange et de citron, prenez des fruits non traités. Sinon, ébouillantez les zestes pendant quelques secondes, rafraîchissez-les aussitôt en les passant sous l'eau froide.

Filtrage à travers un tamis



Les épices :

- 1 - Coriandre. 2 - Macis. 3 - Clous de girofle. 4 - Anis.
- 5 - Genièvre. 6 - Cannelle. 7 - Badiane ou anis étoilé.
- 8 - Muscade. 9 - Gingembre.



Les épices

Utilisez des épices entières, et non réduites en poudre. Les gousses de vanille peuvent être remplacées par de l'extrait liquide naturel (1 cuillerée à café pour une gousse), mais jamais par de la vanilline, dont le parfum est synthétique.

Le sucre

Utilisez du sucre cristallisé blanc, ou de la cassonade (sucre roux).

La préparation

Le temps de macération doit être strictement respecté. Collez sur les bocaux une étiquette portant le nom du produit, la date de préparation, et la date de fin de macération. Si vous confectionnez en même temps des boissons différentes, c'est absolument indispensable.

Après macération, passez la préparation en deux temps : versez le contenu du bocal sur un tamis, ou une passoire à mailles fines. Si le liquide comporte encore des petits déchets, filtrez-le à travers un tissu à mailles lâches (mousseline à beurre). Ou à travers un papier doublant un entonnoir : papier essuie-tout, cornet pour cafetière.

LES APÉRITIFS

Ils sont tous à base de vin. On pense souvent qu'il faut choisir un vin assez fort ; ce n'est pas toujours vrai. La plupart du temps, le goût du vin est masqué par les ingrédients qui le parfument. L'usage des épices macérées dans le vin date d'ailleurs du Moyen Age, époque où la conservation laissait à désirer : on récupérait ainsi les fonds de tonneaux « piqués ».

De plus, la boisson est presque toujours renforcée par de l'alcool, ce qui augmente son titrage (voir page 16). Vous prendrez donc un vin rouge courant à 11°. En ajoutant un décilitre d'alcool à 45°, vous obtenez un apéritif titrant 15,5° (contre 16° pour la plupart des boissons du commerce).

Si vous utilisez du vin blanc ordinaire, choisissez-le sec. Les vins « moelleux » sont additionnés de glucose : mieux vaut les sucrer vous-même. Cependant, pour certaines préparations au goût assez fin – les vins de feuilles, par exemple – il

est préférable d'utiliser un vin fruité, d'Afrique du Nord, de Corse, d'Italie ou d'Espagne.

Les aromates

Certaines recettes comportent de l'écorce d'orange amère ou de quinquina, de la racine de gentiane, des fleurs de camomille. Ces produits sont vendus en herboristerie, en pharmacie, dans les boutiques de diététique, dans les rayons spécialisés des grandes surfaces.

La macération

Elle aura lieu de préférence dans un endroit sombre et frais. Secouez les bocaux le plus souvent possible.

Tous les apéritifs peuvent être bus immédiatement après le filtrage. Conservez-les dans des bouteilles bien bouchées. Ils ne se gardent guère plus d'un an. Mais il serait bien étonnant que vos provisions durent si longtemps !





SANGRIA

2 litres de vin rouge
 5 oranges
 1 citron
 1 bâton de cannelle
 3 clous de girofle
 1 pincée de noix muscade râpée
 Quelques gouttes de vanille liquide
 300 g de sucre
 1 dl d'alcool à 45 ou 60°.

Macération : 1 jour.

Rappelons la recette de cet apéritif traditionnel, préparé avec un vin rouge fruité, une journée à l'avance.

Pressez le jus de deux oranges, coupez en tranches les autres fruits, sans les éplucher. Mettez-les dans un grand récipient avec le vin, les épices, le sucre. Remuez pour faire fondre celui-ci.

Au moment de servir, ajoutez l'alcool : eau-de-vie, vodka, cognac, rhum blanc. Ou mieux encore, alcool de fruit (prune, poire, framboise).

SANGRIA D'ÉTÉ

2 litres de vin rosé
 1 citron
 3 pêches
 6 abricots
 250 g de sucre
 1 dl d'alcool à 45°.

La préparation est la même que pour la recette ci-dessus : laissez macérer dans le vin les fruits très mûrs, coupés en petits cubes. Vous pouvez ajouter des fraises, des framboises, des groseilles.

Servez glacé, avec dans chaque verre une feuille de menthe fraîche (facultatif).

LES VINS DE FEUILLES

Les feuilles de certains arbres fruitiers sont suffisamment parfumées pour aromatiser le vin. Vous obtiendrez ainsi des apéritifs économiques, au goût subtil. Confectionnez ces boissons au printemps, ou au début de l'été.

VIN DE GRIOTTE

Choisissez de belles feuilles bien vertes et sans taches. Lavez-les, laissez-les macérer dans le vin pendant une semaine. Filtrez à travers un tamis. Ajoutez le sirop de grenadine et le kirsch. Mettez en bouteilles.

1 litre de vin rouge ou rosé
80 feuilles de griottier
1 dl de sirop de grenadine
1 dl de kirsch fantaisie.
Macération : 1 semaine.

VIN DE PÊCHE

Analogue au vin de griotte, cet apéritif peut être fait avec les feuilles de toutes les espèces de pêcher.

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

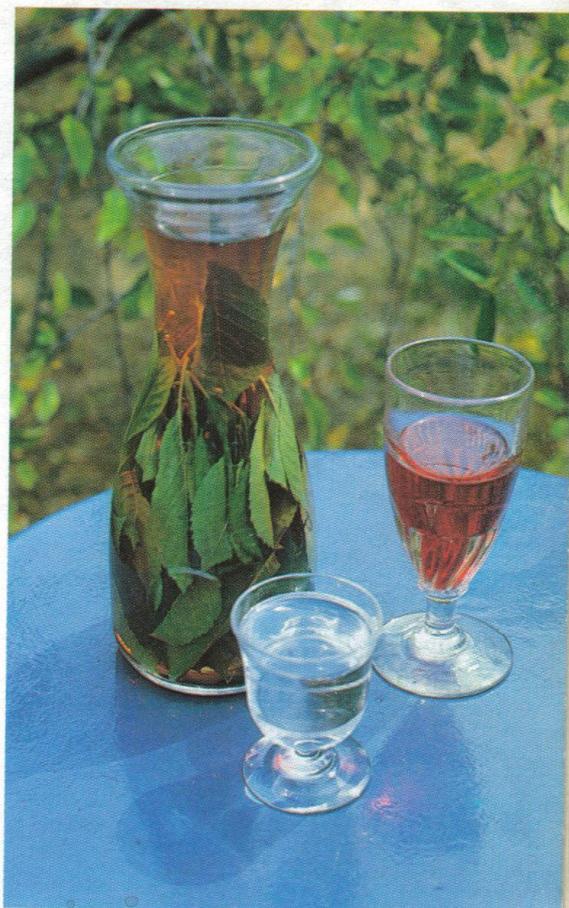
Versez le vin sucré dans un bocal, ajoutez les feuilles lavées. Laissez macérer une semaine. Filtrez à travers un tamis, ajoutez le kirsch. Mettez en bouteilles.

Ces deux apéritifs peuvent être renforcés avec un peu de kirsch, que vous ajoutez dans le verre, suivant le goût de vos convives.

1 litre de vin rosé ou blanc
80 feuilles de pêcher
250 g de sucre
1 dl de kirsch fantaisie.

VIN DE CASSISSIER

Le goût délicat de cet apéritif rappelle celui du vermouth blanc. Sa préparation est exactement la même que celle du vin de pêche.



Vin de griotte



VIN DE CASSIS

1 litre de vin blanc ou rouge
300 g de baies de cassis
16 feuilles de cassissier
200 g de sucre
1 dl d'alcool à 45°.

Macération : 1 semaine.

Egrenez et lavez les cassis, en éliminant les baies vertes ou sèches. Ecrasez-les dans une terrine, ajoutez le vin. Couvrez. Laissez macérer une semaine au frais.

Versez le contenu de la terrine sur un tamis, pressez légèrement les baies. Filtrez à travers un papier.

Mesurez le liquide et versez-le dans une casserole, en ajoutant 200 g de sucre par litre de jus. Placez à feu doux, portez à ébullition en remuant sans arrêt ; lorsque les premières bulles apparaissent, retirez du feu.

Laissez refroidir. Ajoutez l'alcool, mettez en bouteilles.

Cet apéritif peut être dégusté tel quel, ou additionné du même volume de vin blanc.

VIN DE SUREAU

Les baies de sureau arrivent à maturité vers le 15 juillet. Nos grands-mères en faisaient des compotes, confitures, gelées, du vin et des liqueurs. Elles s'en servaient aussi pour teindre la laine : Attention aux taches lorsque vous presserez les baies !

Cueillez les fruits quand ils sont parfaitement mûrs. Egrenez-les avec une fourchette ; lavez-les en éliminant les baies vertes.

Ecrasez les baies dans une terrine. Ajoutez le vin, couvrez. Laissez macérer deux jours au frais.

Versez le contenu de la terrine sur un tamis, pressez légèrement les baies, sans trop insister. Filtrez à travers un papier.

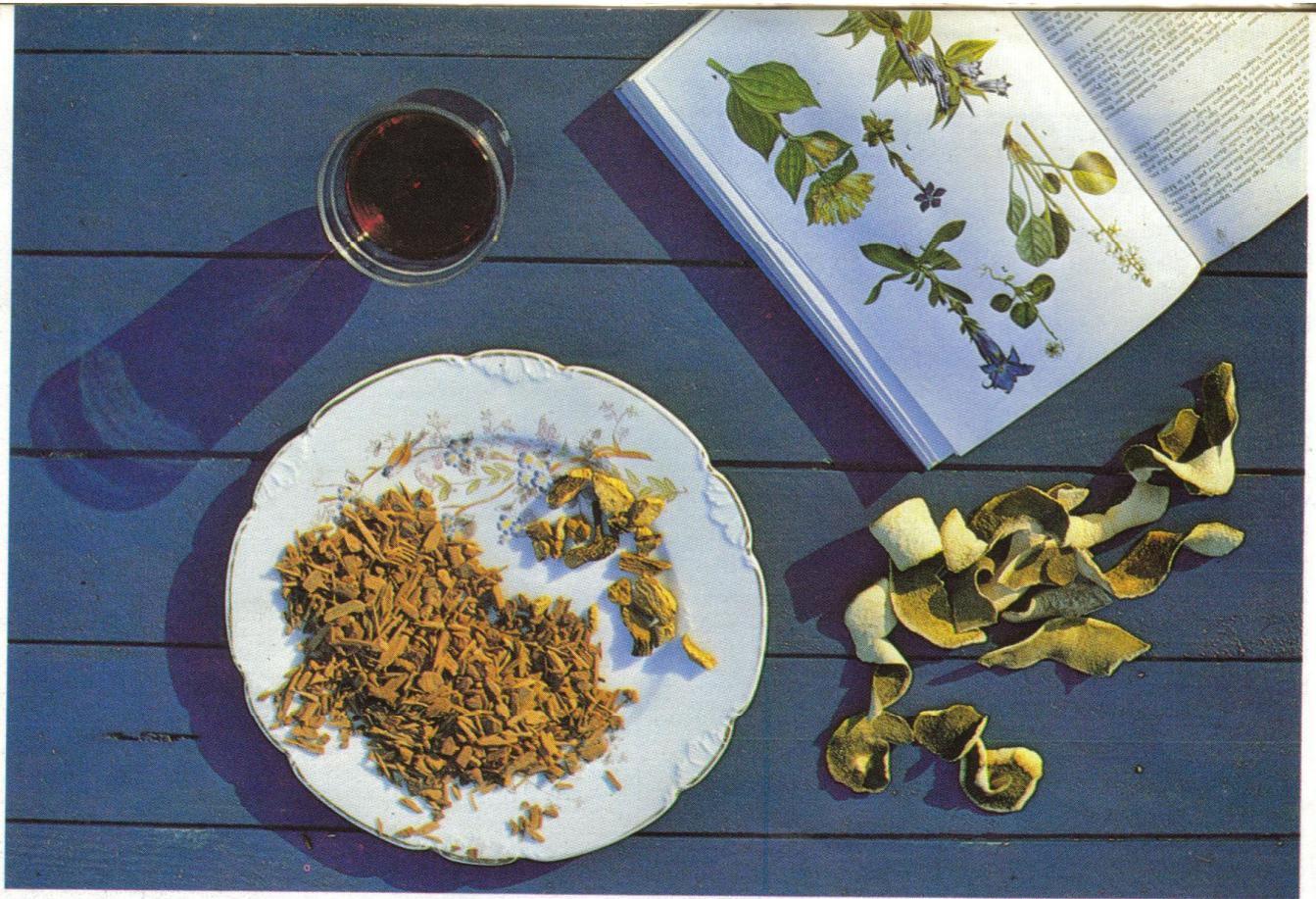
Mesurez le liquide et versez-le dans une casserole, en ajoutant 250 g de sucre par litre de jus. Portez à ébullition en remuant sans arrêt ; laissez le temps de deux ou trois bouillons.

Lorsque le mélange est refroidi, ajoutez l'alcool et mettez en bouteilles.

1 litre de vin rouge
800 g de baies de sureau
250 g de sucre
1 dl d'alcool à 45°.

Macération : 2 jours.





VIN DE GENTIANE ROUGE

1 litre de vin rouge
5 g de racine de gentiane
30 g d'écorce d'orange amère
25 g d'écorcé de quinquina
200 g de sucre.

Macération : 10 jours.

Les amateurs d'apéritifs amers seront séduits par ce vin de gentiane, au goût bien particulier. Rappelons que l'écorce de quinquina, l'écorce d'orange amère et de la racine de gentiane sont vendues dans les herboristeries.

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez le vin sucré dans un bocal, ajoutez les autres ingrédients. Laissez macérer une semaine.

Filtrez à travers un tamis, mettez en bouteilles.

VIN DE GENTIANE BLANC

1 litre de vin blanc
40 g de racine de gentiane
200 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 10 jours.

Laissez macérer les racines de gentiane dans le vin pendant dix jours. Filtrez à travers un tamis.

Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Laissez-le refroidir ; versez-le dans le vin. Mettez en bouteilles.

VIN DE CAMOMILLE

Cet apéritif au parfum délicat peut être préparé presque au dernier moment, à l'occasion d'une fête, car son temps de macération est très court. La camomille est vendue dans les pharmacies et herboristeries.

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez le vin sucré dans un bocal, ajoutez les autres ingrédients, sauf le rhum. Laissez macérer deux jours.

Filtrez à travers un tamis. Ajoutez le rhum, mettez en bouteilles.

1 litre de vin blanc
40 têtes de camomille
15 g d'écorce d'orange amère
1 gousse de vanille fendue en deux
200 g de sucre
1 dl de rhum blanc.

Macération : 2 jours.



LES VINS D'ORANGE

Pour confectionner ces apéritifs, choisissez des oranges non traitées. Sinon, lavez-les soigneusement. Ou mieux, ébouillantez les zestes pendant quelques secondes.

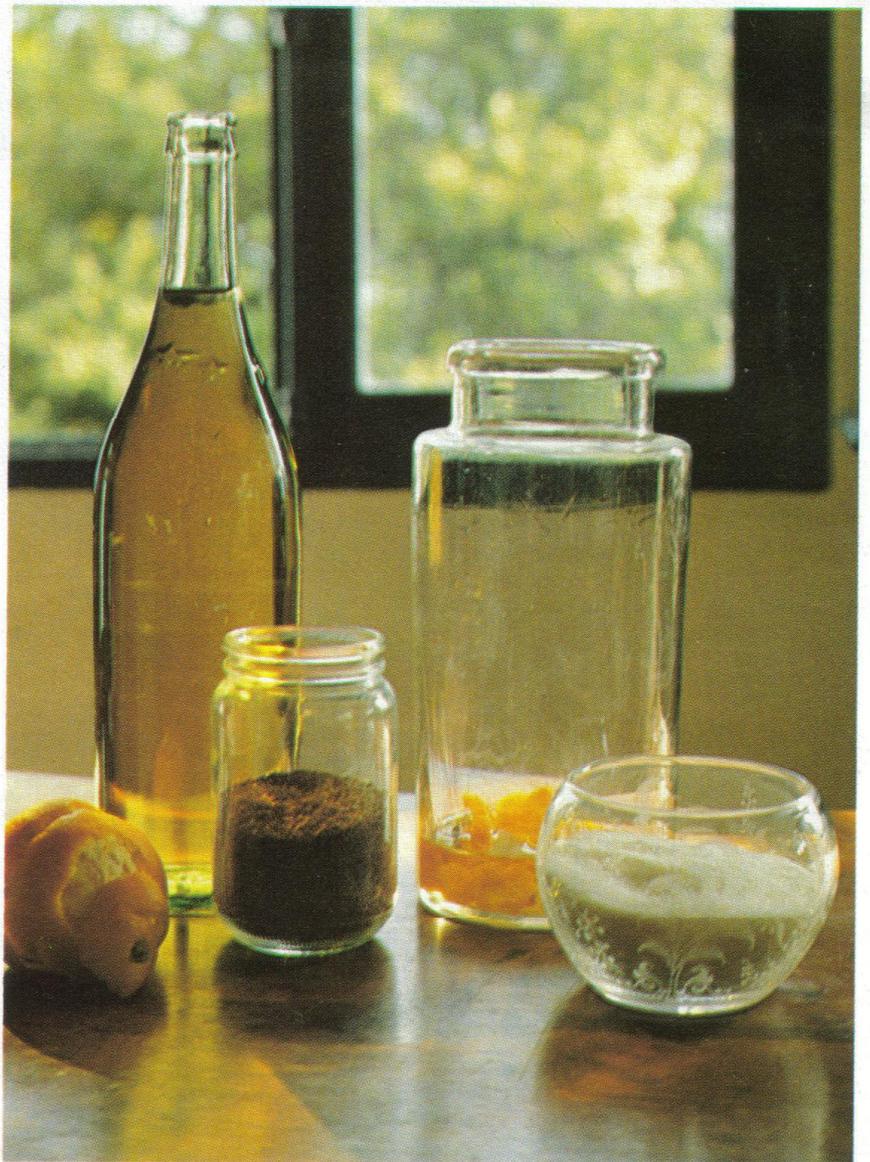
VIN D'ORANGE BLANC

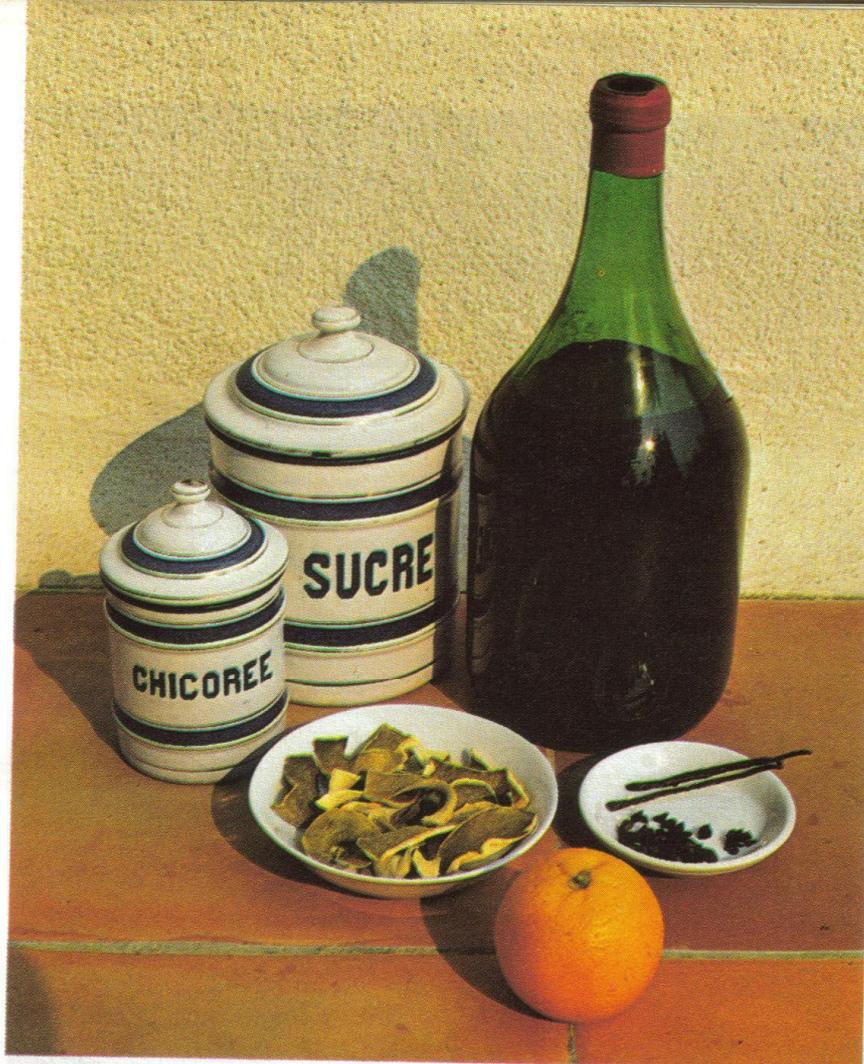
1,5 litre de vin blanc
Zeste de 3 oranges
1 cuillerée à café de café soluble
200 g de sucre
1 dl d'alcool à 45°.
Macération : 6 semaines.

Enlevez les zestes des oranges avec un couteau économiseur, afin de ne pas prendre la partie blanche, qui donnerait à la boisson un goût amer.

Mettez les zestes dans l'alcool, laissez macérer trois semaines. Le jour de la préparation, mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez dans un bocal le vin sucré et l'alcool contenant les zestes, ajoutez le café, remuez. Laissez macérer encore trois semaines. Filtrez à travers un tamis, mettez en bouteilles.





VIN D'ORANGE ROUGE

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez le vin sucré dans un bocal, ajoutez les autres ingrédients. Laissez macérer pendant dix jours.

Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Mettez en bouteilles.

1 litre de vin rouge
Zeste d'une orange
30 g d'écorce d'orange amère
1 gousse de vanille fendue en deux
1 cuillerée à café de grains de chicorée
200 g de sucre.

Macération : 10 jours.

QUINQUINA

L'amertume légère de ce vin est moins prononcée que celle des vins de gentiane. Il passe pour avoir des vertus toniques.

Mettez dans l'alcool les plantes et les épices. Laissez macérer pendant une semaine.

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez dans un bocal le vin sucré, l'alcool contenant les plantes. Laissez macérer encore trois jours.

Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Mettez en bouteilles.

1 litre de vin rouge
25 g d'écorce de quinquina
5 g d'écorce d'orange amère
1/2 gousse de vanille fendue en deux
1 cuillerée à café de baies de genièvre
1 pincée de noix muscade râpée
200 g de sucre
1 dl d'alcool à 45°.

Macération : 10 jours.



ABRICOTINE

15 abricots
1/4 de litre d'eau
1/4 de litre d'alcool à 90°
1 bâton de cannelle
1,5 litre de vin blanc
200 g de sucre.
Macération : 5 jours.

Lavez les abricots, ôtez les noyaux. Faites-les cuire dans l'eau, à feu doux pendant 5 minutes.

Passez la pulpe à travers un tamis en l'écrasant avec une cuillère en bois. Mettez-la dans un bocal avec l'alcool et la cannelle. Laissez macérer 5 jours.

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Ajouter au vin sucré le contenu du bocal, en enlevant la cannelle. Mettez en bouteilles.

La pulpe d'abricot se dépose dans le fond : secouez avant de servir.

HYPOCRAS

Ce vin parfumé fut inventé au Moyen Age par le cuisinier du roi Charles VII. Il doit son nom à Hippocrate, car il possède des vertus toniques, et, paraît-il, aphrodisiaques.

Mettez dans une casserole le vin et le sucre. Faites tiédir à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez dans un bocal le vin sucré, l'alcool et les autres ingrédients. Laissez macérer une semaine.

Filtrez à travers un tamis, mettez en bouteilles.

1 litre de vin blanc
1/4 de litre d'alcool à 45°
150 g de sucre
Zeste d'un citron
1 morceau de gingembre
1 bâton de cannelle
6 clous de girofle
1/2 cuillerée à café de macis.

Macération : 1 semaine.

AMBROISIE

On nommait ainsi, dans la Grèce antique, le breuvage des dieux de l'Olympe. Il avait la propriété de rendre immortel celui qui le consommait... Cette recette tombée dans l'oubli mérite d'être redécouverte.

Mettez dans un bocal l'alcool et les épices. Laissez macérer un mois, en retournant souvent.

Le jour de la préparation, faites un sirop avec l'eau et le sucre. Laissez refroidir. Versez dans un bocal le vin blanc, le sirop, l'alcool aromatisé. Laissez encore 1 semaine.

Filtrez à travers un tamis ; mettez en bouteilles.

1/2 litre d'alcool à 45°
6 têtes d'anis étoilé
1 cuillerée à soupe d'anis vert
1 cuillerée à soupe de graines de fenouil
1 cuillerée à soupe de coriandre
1 cuillerée à soupe de baies de genièvre
400 g de sucre
1 dl d'eau
1,5 litre de vin blanc.

Macération : 5 semaines.





RATAFIA DE RAISIN

2,5 kg de raisin
1/2 litre d'alcool à 45°
1 bâton de cannelle
1 cuillerée à café de coriandre
5 clous de girofle
250 g de sucre.

Macération : 1 mois.

Profitez de la saison où le raisin abonde pour préparer cet apéritif. Choisissez un raisin à gros grains, blanc ou noir.

Une semaine à l'avance, mettez les épices à macérer dans l'alcool. Le jour de la préparation, égrenez et lavez le raisin. Passez-le au mixer. Egouttez le jus à travers une passoire à gros trous, puis un tamis.

Mettez le jus dans une casserole, ajoutez 250 g de sucre par litre. Faites tiédir à feu doux en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

Versez le jus sucré dans un bocal, ajoutez l'alcool et les épices. Laissez macérer 3 semaines.

Filtrez, mettez en bouteilles.

VIN CATALAN

1 litre de vin du Roussillon
2 dl de jus de raisin blanc
1 dl de liqueur de noix
1 bâton de cannelle.

Choisissez un vin doux naturel, du type Frontignan ou Rivesaltes, blanc de préférence. Si possible, utilisez du jus de raisin frais. Et naturellement la liqueur de noix « maison » (voir page 23).

Mettez tous les ingrédients dans un bocal. Laissez macérer trois semaines en agitant la préparation tous les 3 ou 4 jours.

Filtrez à travers un tamis, ajoutez l'alcool, mettez en bouteilles.

VIN DE NOIX

Vous disposez de 15 jours dans l'année pour préparer cet apéritif : il faut pour cela des petites noix vertes, que l'on ramasse entre le 24 juin et le 10 juillet. Ensuite, les fruits sont trop durs et l'écorce trop épaisse. Car c'est l'écorce de la noix verte, dont on tire également le brou de noix, qui donne à cette boisson son goût particulier.

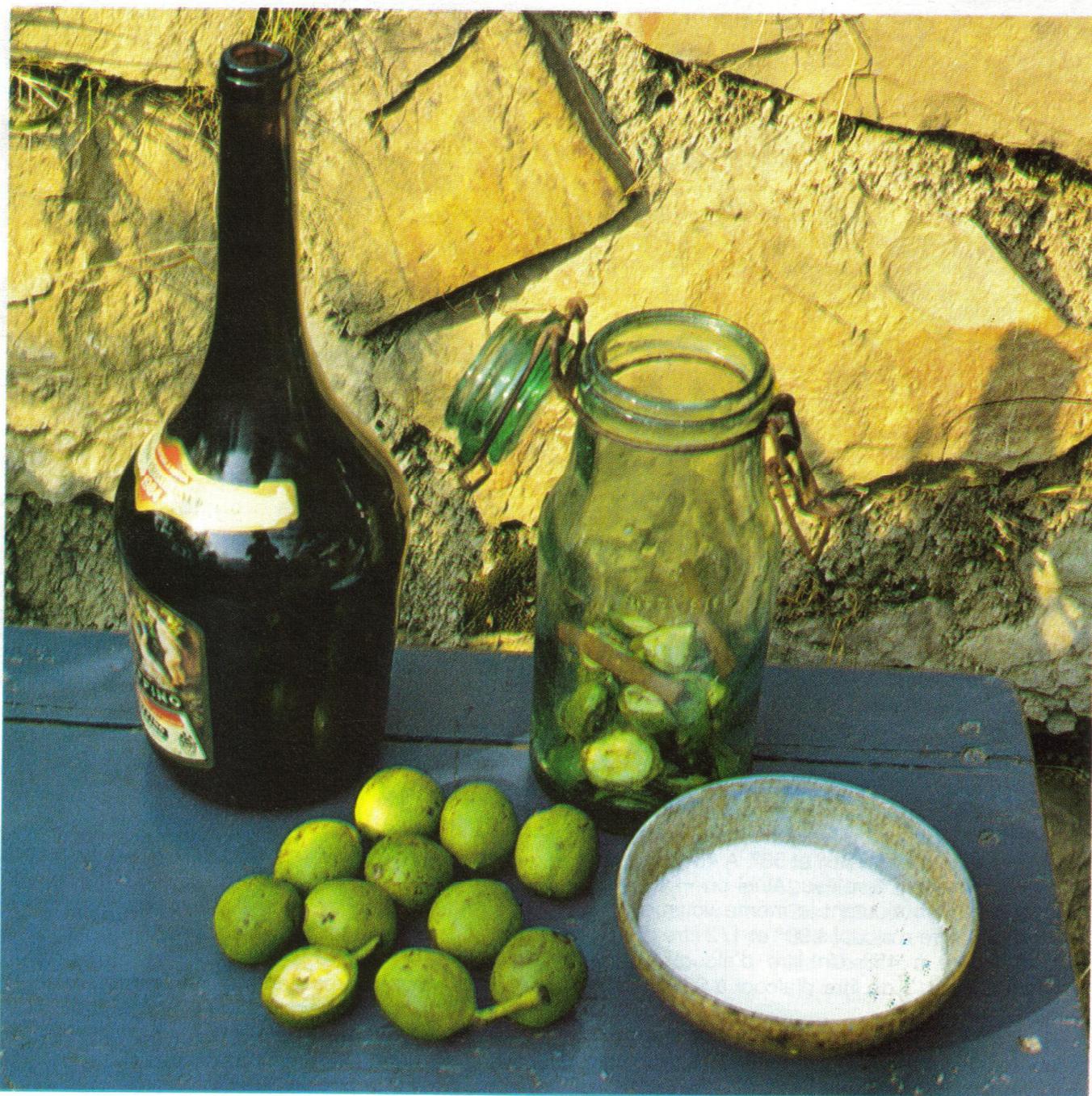
Coupez les noix en quatre. Mettez-les dans un bocal avec le vin, le sucre, la cannelle. Laissez macérer 5 à 6 semaines en agitant souvent (tous les 3 ou 4 jours).

Filtrez à travers un tamis, mettez en bouteilles.

En vieillissant, le vin de noix prend un goût âcre : vous pouvez alors rajouter 1/2 litre de vin rouge et 1 dl d'alcool à 45° pour 1 litre de vin de noix.

1 litre de vin rouge
10 noix vertes
1 dl d'alcool à 45°
1 bâton de cannelle
350 g de sucre.

Macération : 6 semaines.



LES LIQUEURS

Comme les apéritifs, elles sont préparées à partir de fruits, épices et plantes macérées dans l'alcool. Jadis ces boissons macérées étaient nommées « ratafias ». Le terme « liqueur » était réservé aux produits distillés dans un alambic. Les « crèmes » étaient des liqueurs ou des ratafias très sucrés (plus de 400 g de sucre par litre).

Le matériel

Il est le même que pour les apéritifs. Prenez des bocaux de 1,5 litre pour obtenir 1 litre de liqueur ; ou des bocaux de 1 litre pour en avoir un 1/2 litre. N'oubliez pas les étiquettes !

L'alcool

Vous pouvez utiliser de l'eau-de-vie pour fruits, à 45°. Ou de l'alcool à 90°, vendu en pharmacie. Cet alcool, sans goût particulier, convient parfaitement pour la plupart des recettes : les ingrédients lui communiquent leur parfum.

Dans certain cas, on peut utiliser un alcool de meilleure qualité : rhum, cognac, calvados. Ce qui augmente le prix de revient, mais améliore le résultat.

Le sucre

Plutôt que de le mettre dans le bocal, il vaut mieux le rajouter après filtrage, sous forme de sirop : il se mélangera à l'alcool sans problème.

Mettez dans une casserole émaillée les quantités d'eau et de sucre indiquées, portez à ébullition sans remuer. Faites bouillir 2 minutes, puis laissez refroidir.

Dans ce livre, les quantités de sucre sont beaucoup moins importantes que pour les recettes d'autrefois. Goûtez la liqueur une fois terminée : si elle ne vous semble pas assez sucrée, rajoutez un peu de sirop.

Le titrage

Exprimé en degrés, il indique la quantité d'alcool pur contenue par une boisson. Les liqueurs du commerce titrent entre 45° et 55°. A 45°, il y a 45 % d'alcool pur, et 55 % d'eau. Ainsi on « double » l'alcool à 90° en ajoutant le même volume d'eau : avec un 1/2 litre d'alcool à 90° et 1/2 litre d'eau, on obtient 1 litre à 45°. Un litre d'alcool à 60° se prépare avec 2/3 de litre d'alcool à 90° et 1/3 de litre d'eau.

Il est difficile de calculer le titrage final de la liqueur, il faut tenir compte de l'eau utilisée pour le sirop : avec un litre d'alcool à 45° et 1 dl d'eau on obtient

une boisson à 40° environ. Pour la ramener à 45°, on peut ajouter 5 cl d'alcool à 90°. Ou prendre l'eau du sirop sur les 50 cl qui doublent l'alcool à 90°. Autrement dit, pour obtenir une liqueur à 45°, on ajoute 40 cl d'eau à 1/2 litre d'alcool à 90°.

Mais pour être vraiment précis il faut utiliser un pèse-alcool.

La macération

Elle est souvent longue. Le temps de macération ne doit pas être raccourci ; il peut à la rigueur être prolongé.

Placez les bocaux dans un endroit tiède : par exemple, en haut d'un placard. Ou même au soleil. Après macération, les liqueurs sont filtrées comme les apéritifs (voir page 2).

Les colorants

La plupart des liqueurs « maison » présentent une jolie couleur ambrée. Mais certaines sont jaunâtres ou verdâtres : pour les rendre plus agréables à l'œil, on ajoute un colorant. Traditionnellement, on colore le curaçao en bleu, le parfait amour en violet, la liqueur de vanille en rose, le persicot en jaune.

Pour cela, vous utiliserez :

- du bleu de méthylène, vendu en pharmacie. Il se présente sous la forme d'une poudre à grains assez gros. Deux ou trois de ces grains suffisent pour colorer 1 litre.

- de la cochenille, également en pharmacie, qui donne du rose. Ce produit est aujourd'hui peu courant.

- des colorants pour pâtisserie, autorisés par la législation : vert, jaune, rouge.

En les mélangeant, vous obtiendrez du violet (bleu + rose ou rouge), de l'orangé (rouge + jaune).

Le colorant est dilué dans la liqueur terminée : il se dissout facilement.

La conservation

Mettez vos liqueurs dans de jolies bouteilles, où vous collerez une étiquette portant la date de mise en service. Vous pouvez réutiliser une étiquette du commerce : c'est interdit pour la vente, mais parfaitement licite à la maison !

Certes, vous ne résisterez pas à l'envie de goûter vos liqueurs le jour de la mise en bouteille. Mais ensuite, tâchez de les oublier pendant quelques mois, ou même un an. Contrairement aux apéritifs, les liqueurs se bonifient en vieillissant.



GENIÈVRE

Vous trouverez facilement des baies de genièvre sèches. Quant aux baies vertes, vous les ramasserez vous-même, de juillet à septembre : le genévrier est un petit arbuste épineux, très courant dans toute la France. Pour les cueillir sans douleur, protégez vos mains avec des gants de jardinage.

Mettez dans un bocal les baies, l'alcool et le zeste de citron. Laissez macérer six semaines.

Filtrez à travers un tamis. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

En Hollande, principal pays producteur de genièvre, on conserve cet alcool dans des bouteilles en grès.

1 litre d'alcool à 45°
50 g de baies de genièvre sèches
2 cuillerées à soupe de baies vertes
Zeste d'un citron
350 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 6 semaines.



ANISETTE

1 litre d'alcool à 45°
 2 cuillerées à soupe de graines d'anis
 250 g de sucre
 1 dl d'eau.

Macération : 1 semaine.

Cette liqueur parfumée est plus proche des anis espagnols ou italiens que de l'ouzo grec, qui se boit étendu d'eau. Dégustez-la pure, avec un glaçon. Pour obtenir une boisson plus forte, préparez-la avec de l'alcool à 60° : vous pourrez ainsi la boire avec de l'eau. Laissez macérer l'anis dans l'alcool pendant une semaine. Filtrez à travers un tamis. Ajoutez le sirop de sucre refroidi.

KUMMEL

1 litre d'alcool à 45°
 30 g de carvi
 1 cuillerée à café de graines d'anis
 1/2 cuillerée à café de coriandre
 Zeste d'un citron
 350 g de sucre
 150 g de sucre candi
 2 dl d'eau.

Le nom de cette liqueur vient du mot allemand *kümmel*, qui signifie cumin. Car les graines vendues sous le nom de carvi sont en réalité des graines de cumin.

Faites macérer le zeste et les aromates dans l'alcool pendant une semaine. Filtrez à travers un tamis, puis un papier.

Faites un sirop avec le sucre candi et l'eau. Ajoutez-le à l'alcool quand il est refroidi.

Dans la bouteille contenant le kummel, mettez un morceau de ficelle de cuisine : le sucre s'y cristallisera, formant des inflorescences.

LIQUEUR DE VANILLE

Cette liqueur au goût délicat peut être faite avec du rhum ordinaire, mais elle sera bien meilleure si vous la préparez avec du rhum blanc. Laissez macérer les gousses de vanille dans l'alcool pendant une semaine. Filtré à travers un tamis, puis un papier. Ajoutez le sirop de sucre refroidi.

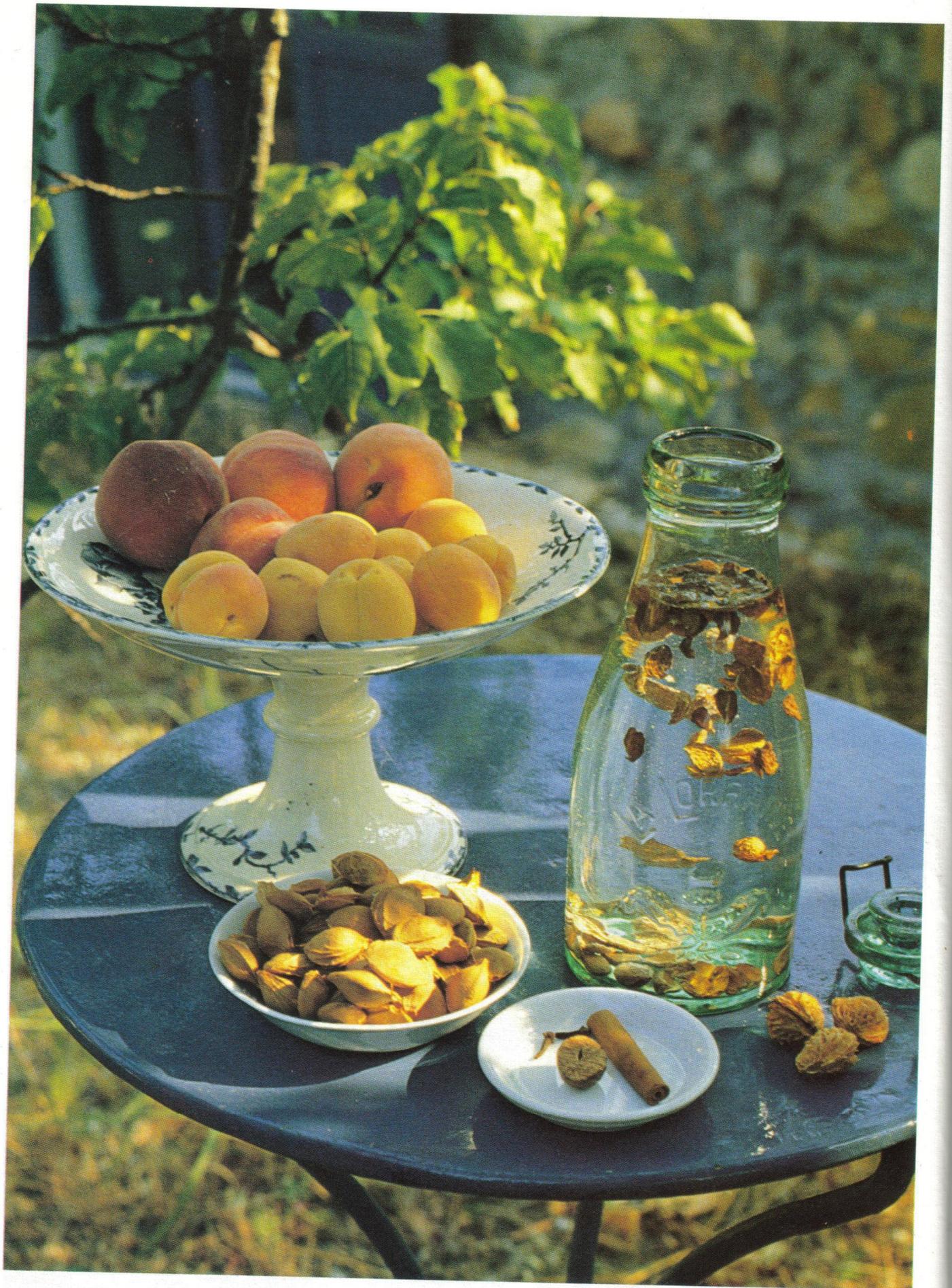
Vous pouvez colorer la liqueur en rose avec de la cochenille, ou quelques gouttes de colorant rouge.

Servez également sous forme de punch glacé : moitié liqueur, moitié eau, une rondelle de citron.

75 cl de rhum
2 gousses de vanille fendues en deux
200 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 1 semaine.





PERSICOT

La macération des amandes amères contenues dans les noyaux donne à l'alcool un parfum rappelant celui du kirsch.

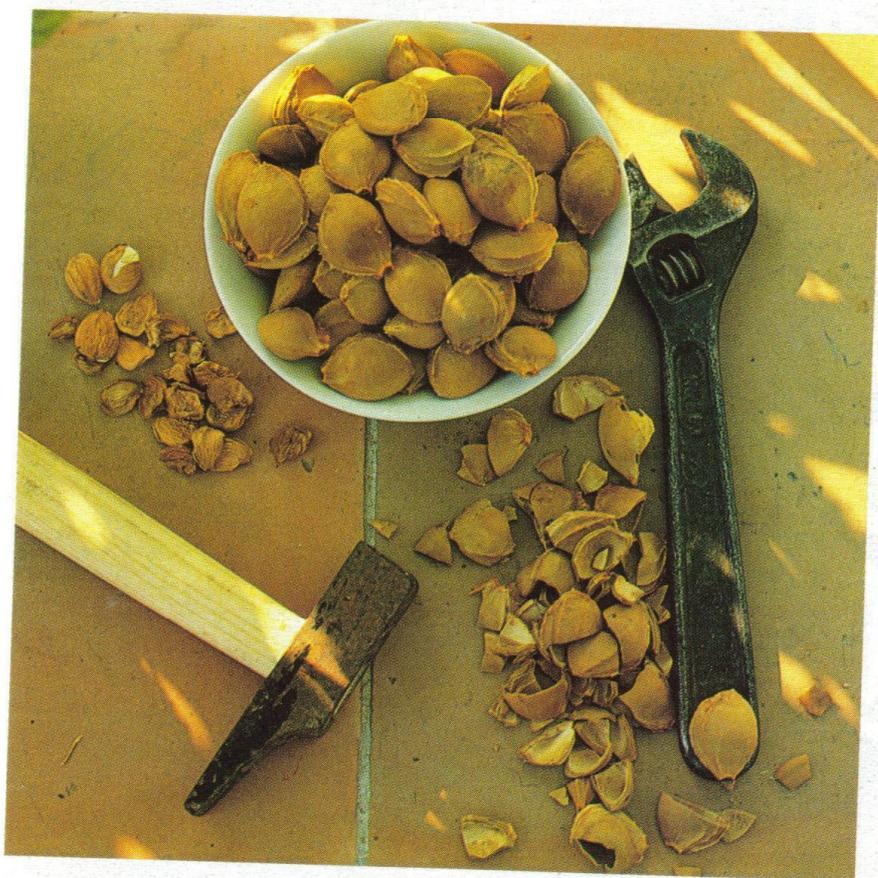
Stockez des noyaux à la saison des abricots. Même si les amandes sont sèches, elles gardent leur goût et gonfleront dans l'alcool. Le principal problème est de casser les noyaux !

Posez-les un par un sur un manche d'outil métallique et plat, comportant un creux : clé plate, clé à molette. Donnez un léger coup de marteau.

Mettez dans un bocal les amandes, les épices et l'alcool. Laissez macérer deux mois, au soleil si possible. Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Ajoutez le sirop refroidi.

1 litre d'alcool à 45°
100 noyaux d'abricots
10 noyaux de pêches
1 petit bâton de cannelle
2 clous de girofle
1 pincée de noix muscade râpée
300 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 2 mois.



Manière de casser les noyaux

CHERRY BRANDY

Préparez cette liqueur à la fin de la saison des cerises. Vous trouverez alors simultanément les deux espèces nécessaires : les cerises noires, ou guignes, et les griottes, ou cerises anglaises.

Lavez-les, écrasez-les en brisant les noyaux.

Mettez les fruits dans un bocal avec l'alcool et les épices.

Laissez macérer un mois. Filtrez à travers un tamis.

Ajoutez le sirop de sucre refroidi et le kirsch. Vous pouvez utiliser du kirsch fantaisie, mais le cherry sera beaucoup plus savoureux si vous prenez un kirsch de qualité.

1 litre d'alcool à 45°
200 g de cerises noires
200 g de griottes
1 bâton de cannelle
3 clous de girofle
1/4 de litre de kirsch
250 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 1 mois.



LIQUEUR DE CAFÉ

1 litre d'alcool à 45°
250 g de café moulu très fin
250 g de sucre
1 dl d'eau
1 dl de rhum.

Macération : 3 semaines.

La recette indique qu'il faut torréfier soi-même le café, sans excès, et le moule pendant qu'il est encore chaud. A défaut, prenez un bon café en grains, pas trop grillé. Faites-le chauffer à sec dans une poêle, pendant une minute environ. Passez-le au moulin, versez-le aussitôt dans le bocal contenant l'alcool.

Laissez macérer trois semaines. Filtrez à travers un papier. Ajoutez le sirop de sucre refroidi, puis le rhum.

Cette liqueur peut être dégustée telle quelle, avec des glaçons, ou allongée d'eau.

LIQUEUR DE COING

Appellé souvent « eau de coing », cette liqueur combat les douleurs intestinales, paraît-il.

Les coings mûrissent fin août/début septembre. Pour obtenir 1 litre de jus, il faut environ 2 kilos de coings.

Lavez les coings en les frottant pour enlever le duvet pelucheux qui les recouvre ; ne les épluchez pas. Râpez-les sur une râpe à gros trous. Vous pouvez aussi les broyer dans un hachoir électrique, après les avoir coupés en quatre et retiré les cœurs.

Passer la pulpe obtenue à travers un tamis *non métallique* : tamis en crin, ou morceau de grillage plastique pour garde-manger. Pressez pour recueillir le jus.

Faites fondre le sucre dans le jus, en remuant ; au besoin, tiédisez le mélange dans une casserole à feu doux.

Mettez dans un bocal l'alcool, le jus sucré, la vanille. Laissez macérer deux mois, en agitant souvent la préparation.

Filtrez à travers un tissu à mailles lâches, ou une gaze à pansement.

1 litre d'alcool à 60°
1 litre de jus de coing
1/2 gousse de vanille fendue en deux
300 g de sucre.

Macération : 2 mois.

LIQUEUR DE NOIX

Comme pour le vin de noix, il vous faut des petites noix vertes, ramassées entre le 24 juin et le 10 juillet.

Coupez les noix en 6 ou 8 morceaux. Mettez-les dans un bocal avec l'alcool et les épices. Laissez macérer un mois.

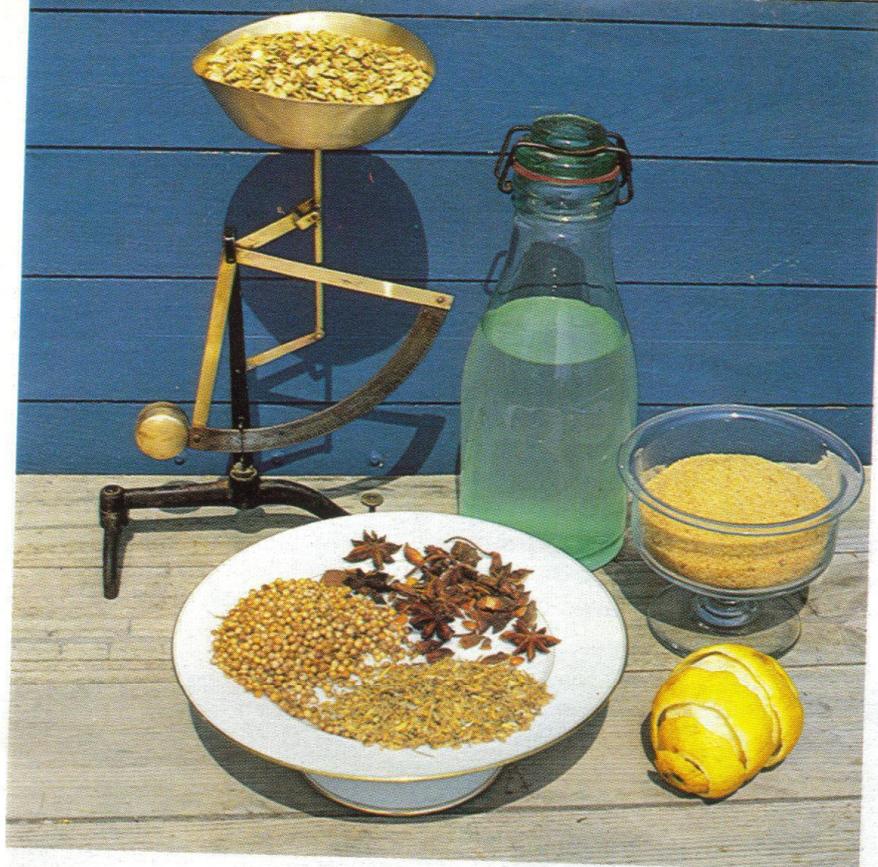
Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

1 litre d'alcool à 45°
20 noix vertes
4 clous de girofle
1 pincée de noix muscade râpée
300 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 1 mois.







VESPETRO

Cette ancienne liqueur fut longtemps considérée comme un médicament, car elle possède des propriétés « stomachiques et carminatives », c'est-à-dire qu'elle facilite la digestion et combat les fermentations intestinales. Gageons que ce remède vous séduira...

Mettez les graines et le zeste à macérer dans l'alcool pendant une semaine.

Filtrez à travers un tamis. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

1 litre d'alcool à 45°
 40 g de graines d'angélique
 20 g de coriandre
 1 cuillerée à soupe de graines de fenouil
 1 cuillerée à soupe de badiane
 Zeste d'un citron
 500 g de sucre
 2 dl d'eau.

Macération : 1 semaine.

PARFAIT AMOUR

Cette liqueur au nom charmant est indiscutablement d'origine provençale. Mais aujourd'hui, le Parfait amour n'est plus commercialisé que par les Hollandais. La recette traditionnelle comporte 500 g de sucre par litre. Vous pouvez n'en mettre que 400 g.

Faites sécher le zeste de citron au soleil, ou dans un four encore chaud, éteint après cuisson. Utilisez si possible du thym fraîchement cueilli, ou à la rigueur du thym séché.

Mettez dans un bocal l'alcool, le zeste, le thym et les épices.

Laissez macérer six jours. Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

La liqueur obtenue a la couleur d'un rhum brun. Pour rester dans la tradition, vous pouvez la colorer en y ajoutant du bleu et du rouge (voir page 16).

1 litre d'alcool à 45°
 1 zeste de citron séché
 2 cuillerées à soupe de feuilles de thym
 2 bâtons de cannelle
 1 gousse de vanille fendue en deux
 1 cuillerée à café de coriandre
 1 cuillerée à café de macis
 500 g de sucre
 2 dl d'eau.

Macération : 6 semaines.

CURAÇAO

1 litre d'alcool à 45°
Zeste de 6 oranges
10 g d'écorce d'orange amère
1 bâton de cannelle
3 clous de girofle
300 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 6 semaines.

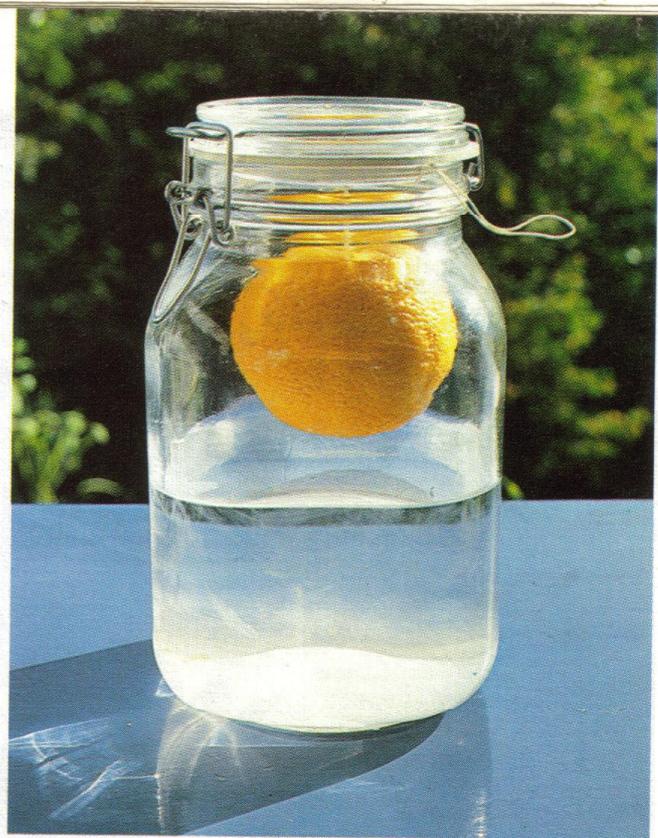
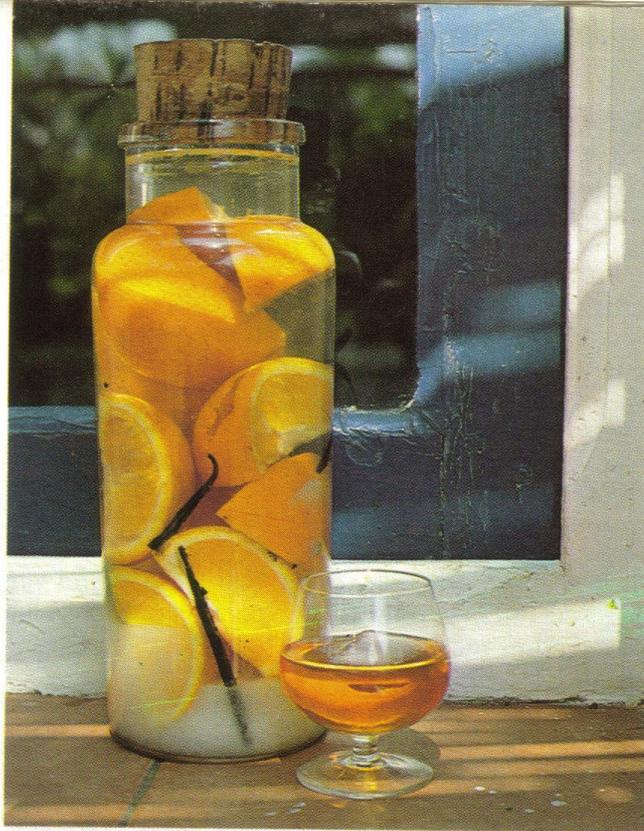
Le curaçao est originaire de l'île qui porte ce nom, dans les Antilles hollandaises. Elle était renommée pour ses oranges, à l'époque où la Californie n'en produisait pas encore.

Enlevez les zestes avec un couteau économiseur, afin de ne pas prendre la partie blanche de l'écorce d'orange.

Faites sécher dans le four encore chaud, éteint après une cuisson. Mettez dans un bocal les zestes, l'alcool et les épices. Laissez macérer six semaines. Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Ajoutez le sirop de sucre refroidi.

Vous obtenez un curaçao blanc, à la française. Le curaçao hollandais, beaucoup plus sucré, est bleu : on l'utilise volontiers dans les cocktails, avec de la tequila par exemple. Sa jolie coloration est facile à réaliser avec du bleu de méthylène (voir page 16).





LIQUEUR D'ORANGE

A la différence du curaçao, cette liqueur est préparée avec les oranges entières.

Coupez les fruits en quatre. Mettez-les dans un bocal avec l'alcool et les épices. Laissez macérer six semaines.

Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

1 litre d'alcool à 45°

3 oranges

2 gousses de vanille fendues en deux

250 g de sucre

1 dl d'eau.

Macération : 1 mois.

LIQUEUR DU PENDU

Bizarre, bizarre... L'orange ne trempe pas dans l'alcool ? Non, elle se dessèche et l'imprègne de son parfum. C'est vraiment simple ! Il suffit d'être patient..

Choisissez une grosse orange non traitée, et un bocal dont l'ouverture soit assez large pour la laisser passer. Versez l'alcool dans le bocal, et suspendez l'orange : elle doit se trouver à 2 centimètres au-dessus du niveau. Pour cela, prenez une ficelle fine (de cuisine). Doublez-la, passez-la à travers le fruit à l'aide d'un crochet à tricoter. La boucle qui dépasse en dessous est maintenue par un morceau d'allumette.

Coincez les extrémités de la ficelle en refermant le couvercle.

Placez le bocal au soleil : l'alcool s'évapore et imprègne l'orange. Celle-ci se ratatine lentement, laissant échapper des gouttes parfumées.

Lorsque l'orange est complètement décolorée, enlevez-la. Ajoutez le sirop de sucre refroidi.

Et vous pouvez obtenir un autre type de liqueur en mélangeant celle-ci avec la liqueur d'orange, moitié-moitié.

1 litre d'alcool à 45°

1 grosse orange

300 g de sucre

1 dl d'eau.

Macération : 40 à 60 jours.



LIQUEUR DE CASSIS

1 litre d'alcool à 45°
500 à 800 g de baies de cassis
300 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 2 mois.

Egrenez et lavez les cassis. Si vous utilisez les fruits de votre jardin, il est inutile de les peser : placez-les dans un bocal, et couvrez-les d'alcool. Vous pouvez rajouter des cassis, au fur et à mesure de la récolte, à condition qu'ils soient toujours bien recouverts.

Laissez macérer deux mois. Versez le contenu du bocal sur un tamis. Ecrasez les baies au moulin à légumes, puis filtrez à travers un papier, deux fois de suite au besoin. Ajoutez le résultat du filtrage au jus recueilli au début.

Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi. La quantité indiquée correspond à un litre de jus alcoolisé.

Dégustez cette liqueur telle quelle, allongée d'eau, ou avec du vin blanc. Vous pouvez aussi la mélanger à un alcool blanc dont elle atténuera la force : c'est le « mélé-cassis ».





LIQUEUR DE FRAMBOISE

Elle se prépare exactement comme la liqueur de cassis. Eventuellement, ajoutez une poignée de groseilles, lavées et égrenées, qui donneront à cette liqueur un léger goût acidulé.

1 litre d'alcool à 45°
500 g de framboises
200 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 2 mois.

LIQUEUR DE MENTHE

Il existe plusieurs espèces de menthe. Seule la menthe poivrée convient pour cette recette ; c'est celle que l'on trouve couramment sur les marchés, au printemps et en été.

Triez et lavez les feuilles de menthe. Séchez-les dans un torchon. Mettez-les dans un bocal, couvrez-les d'alcool. Laissez macérer pendant quinze jours.

Filtrez à travers un tamis. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

Pour que la liqueur ait un bel aspect, additionnez-la de quelques gouttes de colorant vert (voir page 16). Vous pouvez la boire telle quelle, ou étendue d'eau.

1 litre d'alcool à 45°
2 bouquets de menthe fraîche
(soit environ 250 g)
2 dl d'eau
400 g de sucre.

Macération : 15 jours.



LIQUEUR D'ESTRAGON

1 litre d'alcool à 45°
2 branches d'estragon frais
1 tête de badiane
1/2 cuillerée à café de macis
Quelques gouttes de vanille liquide
300 g de sucre
1 dl d'eau.
Macération : 3 semaines.

Son goût rappelle celui des liqueurs faites par les moines, qui sont à base de plusieurs sortes d'herbes. La liqueur d'estragon est beaucoup plus facile à préparer, puisqu'elle n'utilise que cette plante, courante dans les jardins et sur les marchés. Préparez la liqueur en été : c'est la saison où les feuilles d'estragon sont le plus parfumées.

Mettez dans un bocal les branches, les épices et l'alcool. Laissez macérer trois semaines.

Filtrez à travers un tamis. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez-le à la préparation quand il est refroidi.

Pour respecter la tradition, vous pouvez colorer en jaune cette liqueur, qui est assez douce. Si vous la préparez avec de l'alcool à 60°, elle sera plus forte : colorez-la en vert.

LIQUEUR DE VERVEINE

Utilisez des feuilles de verveine fraîche, cueillies en été. Laissez-les macérer dans l'alcool pendant un mois.

Filtrez à travers un tamis, ajoutez le sirop de sucre refroidi. Colorez en jaune ou en vert, comme pour la liqueur d'estragon.

1 litre d'alcool à 45° ou 60°
60 feuilles de verveine
300 g de sucre
1 dl d'eau.

Macération : 1 mois.

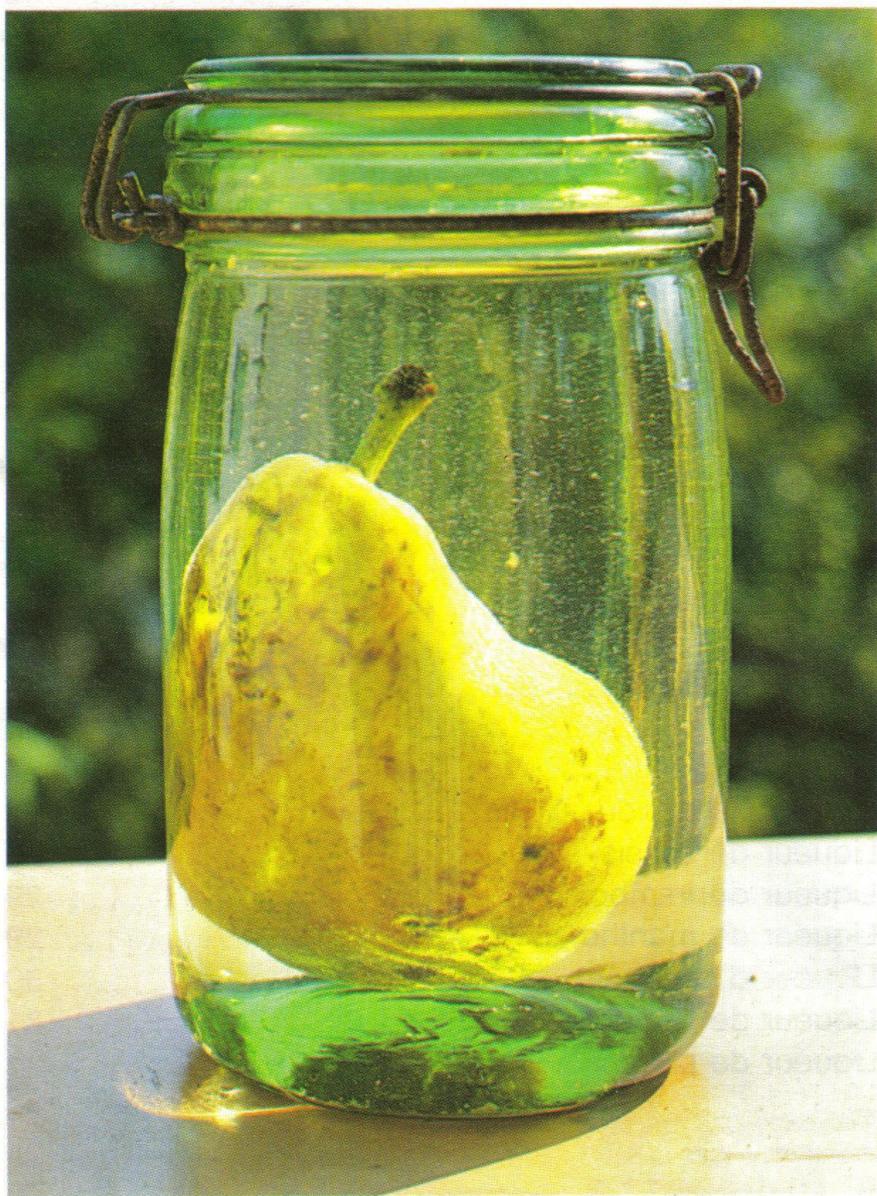
LIQUEUR DE POIRE

Le goût subtil de cette liqueur récompensera votre longue patience... Prenez un bocal à ouverture assez large pour laisser passer la poire. Celle-ci doit-être très mûre. Lavez-la, recouvrez-la d'alcool. Laissez macérer au soleil.

Filtrez à travers un tamis, puis un papier. Ajoutez le sirop de sucre refroidi, et l'alcool de poire.

1 litre d'alcool à 45°
1 grosse poire William's
300 g de sucre
1 dl d'eau
1 dl d'alcool de poire.

Macération : 3 à 4 mois.



Sommaire



LES APERITIFS.	3
Sangria.	4
Vins de feuilles.	5
Vin de cassis.	6
Vin de sureau.	7
Vin de gentiane.	8
Vin de camomille.	9
Vin d'orange.	10
Quinquina.	11
Abricotine.	12
Hypocras.	13
Ambroisie.	13
Ratafia de raisin.	14
Vin catalan.	14
Vin de noix.	15

LES LIQUEURS.	16
Genièvre.	17
Anisette.	18
Kummel.	18
Liqueur de vanille.	19
Persicot.	21
Cherry brandy.	21
Liqueur de café.	22
Liqueur de coing.	23
Liqueur de noix.	23
Vespéto.	25
Parfait amour.	25
Curaçao.	26
Liqueur d'orange.	27
Liqueur du pendu.	27
Liqueur de cassis.	28
Liqueur de framboise.	29
Liqueur de menthe.	29
Liqueur d'estragon.	30
Liqueur de verveine.	31
Liqueur de poire.	31

© 1987, Dessain et Tolra, Paris
 Dépôt légal : Février 1987
 Imprimé en Italie par Tipolitografia
 G. Canale & C.S.p.A., Turin
 ISBN 2-249-20130-7

