

bien dans ses
chaussures

TORFS

TOURNÉE MINÉRALE

Hibiscus Spice (recette The Mocktail Club)



Chassez la morosité de ce mois février, grâce aux délicieuses recettes de notre Mocktail Club ! À l'occasion de la Tournée Minérale, nous avons imaginé un délicieux cocktail sans alcool, mais avec des ingrédients surprenants ! Vous en avez assez du traditionnel Virgin Mojito ? Vous recherchez un cocktail original qui vous changera des daiquiris fraise sans alcool ? Essayez notre Hibiscus Spice !

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRES

- 600 ml d'eau
- 3 c. à s. de thé d'hibiscus
- 3 gousses de cardamome ou 1/4 c. à c. de cardamome en poudre
- 10 baies de genévrier
- 10 baies de toute-épice
- 100 ml de sirop d'érable
- 1/4 c. à c. de sel
- 4 citrons verts
- 20 feuilles d'estragon frais
- 8 gros glaçons
- 4 blancs d'œufs (facultatif)

PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS

Même si le **tout-épice** (également surnommé « quatre-épices ») est disponible dans la plupart des supermarchés, il ne fait pas nécessairement partie de ces épices de base que tout le monde a dans sa cuisine. Il s'agit pourtant d'une épice fascinante qui dépose sur les papilles des notes tirant sur la cannelle, la noix de muscade, le clou de girofle et le poivre. Quatre saveurs dans une seule baie !

Le **thé d'hibiscus** est, comme son nom l'indique, issu des fleurs de l'hibiscus, une plante méditerranéenne dont les splendides fleurs rouges peuvent être séchées, puis infusées. Le goût du thé d'hibiscus rappelle celui de la cerise ou du jus de cranberry. Un thé d'hibiscus de qualité se distingue par son goût fruité et sur, ainsi que par son rouge profond. Pauvre en calorie mais riche en antioxydants, il renferme de la vitamine C et des minéraux... le tout sans caféine ! Le thé d'hibiscus se vend dans les magasins de thé, ainsi que dans certains supermarchés.

Les **baies de genévrier** ne servent pas qu'à préparer du genièvre ou du gin ; elles vous permettent aussi d'ajouter une petite touche aromatique à votre mocktail. Vous les trouverez au rayon épices de votre supermarché.

Notre mocktail surprend aussi par ses accents **d'estragon**. L'estragon est une plante aromatique au goût poivré et amer, avec une légère touche d'anis. Un délice en combinaison avec les notes fruitées de l'hibiscus !

AU TRAVAIL

Préparation des ingrédients

- Versez 3 cuillères à soupe d'hibiscus dans une théière et ajoutez 450 ml d'eau bouillante. Laissez infuser une dizaine de minutes, puis laissez refroidir.
- Passez ensuite à l'infusion aux herbes et aux épices. Faites bouillir 150 ml d'eau dans un poêlon. Pilez la cardamome, les baies de genévrier et les baies de tout-épice dans un mortier. Jetez les épices écrasées dans le poêlon, et ajoutez le sirop d'érable et le sel. Laissez infuser 10 minutes à feu doux, puis laissez refroidir.

Mélange pour 1 mocktail

- Déposez 5 feuilles d'estragon dans un shaker ou un pot à confiture, et ajoutez le jus d'un citron vert. Écrasez l'estragon à l'aide d'un pilon à cocktail ou d'une cuillère en bois pour en libérer l'arôme.
- Ajoutez ensuite 2 gros glaçons, 15 cl de thé d'hibiscus et 7 cl d'infusion aux herbes et épices.
- Si vous désirez créer une couche de mousse festive, ajoutez un blanc d'œuf dans votre shaker.
- Remuer enfin le tout !
- Servez votre préparation sur des glaçons dans un beau verre à cocktail.
- Pour une touche d'originalité supplémentaire, suivez l'un de nos trois conseils de présentation :
 1. Pelez un citron vert à l'aide d'un économe pour obtenir une lamelle de zeste. Utilisez un couteau pour lui donner une forme bien régulière, puis réalisez une spirale en tournant les deux extrémités de la lamelle dans des directions opposées.
 2. Trempez le bord du verre dans du jus de citron vert, puis dans un mélange de sucre et de sel. Vous obtiendrez ainsi une jolie bordure blanche. Terminez par une touche de zeste de citron vert râpé.
 3. Vous avez opté pour la mousse de blanc d'œuf ? Pilez dans ce cas quelques morceaux de feuilles d'hibiscus, et ajoutez de la couleur par-dessus votre couche de mousse.

