

Le livre de cuisine de la semaine

"SAVEURS AMÉRICAINES" PAR CONSTANCE BORDE,
SHEILA MALOVANY-CHEVALLIER, CHRISTINE FLEURENT

641.595 1 DOB LOI

Avant que les événements ne nous prennent de court, évoquons les Etats-Unis, non pas pour l'actualité à sensation d'un pays en transition mais tout simplement pour penser à la fête.

Retournons à nos beaux rêves d'Amérique, celle des grands espaces, des espoirs et des illusions des pionniers, celle des traditions portées en art de vivre.

Thanksgiving est un de ces moments, où chaque famille américaine cuisine ou achète tout prêt dinde, cranberries, citrouilles et tout un régal de *pies* : apple pie, pumpkin pie, pecan pie *and so on...*

Pour un peu de fantaisie, je vous ai concocté un menu à « ma sauce », typiquement américain mais bien peu traditionnel. Trois rendez-vous et nous serons prêt pour le 26 Novembre. Et si l'automne est indien, un cocktail du Sud sera le bienvenu et nous mettra en joie tout en sachant garder nos distances et la tête bien froide.

Bon appétit
M.F



MINT JULEP Whiskey glacé à la menthe

Les ingrédients

POUR 4 PERSONNES

Pour 1 cocktail - 1 personne

- 5 cl de bourbon
[ou jus de pamplemousse]
- 1 cuil . à café de sucre glace
- 1 cuil . ½ à café d'eau
- 2 brins de menthe
- 1 sommité de menthe
- 1 orange non traitée

La recette

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

- Écrasez les 2 brins de menthe avec le sucre et l'eau dans une timbale en argent (ou pas...). Remplissez la timbale de glace concassée et ajoutez le bourbon, puis décorez avec une rondelle d'orange et la sommité de menthe.
- [Pour une alternative sans alcool, vous pouvez remplacer le bourbon par un jus de pamplemousse : dans ce cas, n'utilisez pas de sucre.]



Une recette à télécharger sur bm-poitiers.fr

La semaine prochaine :
à la découverte du plat de résistance !