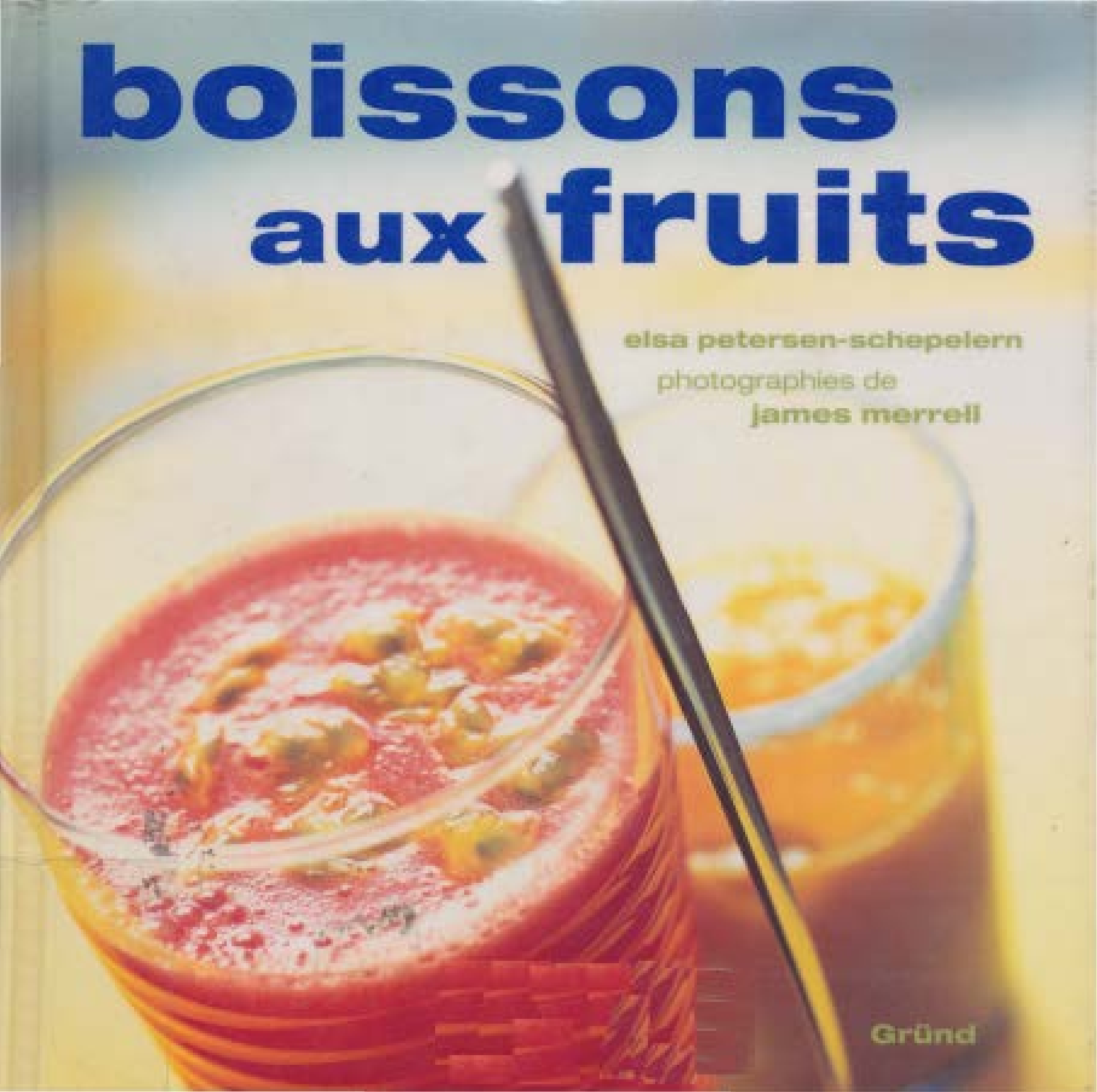
boissons aux fruits

elsa petersen-schepelern
photographies de
james merrell

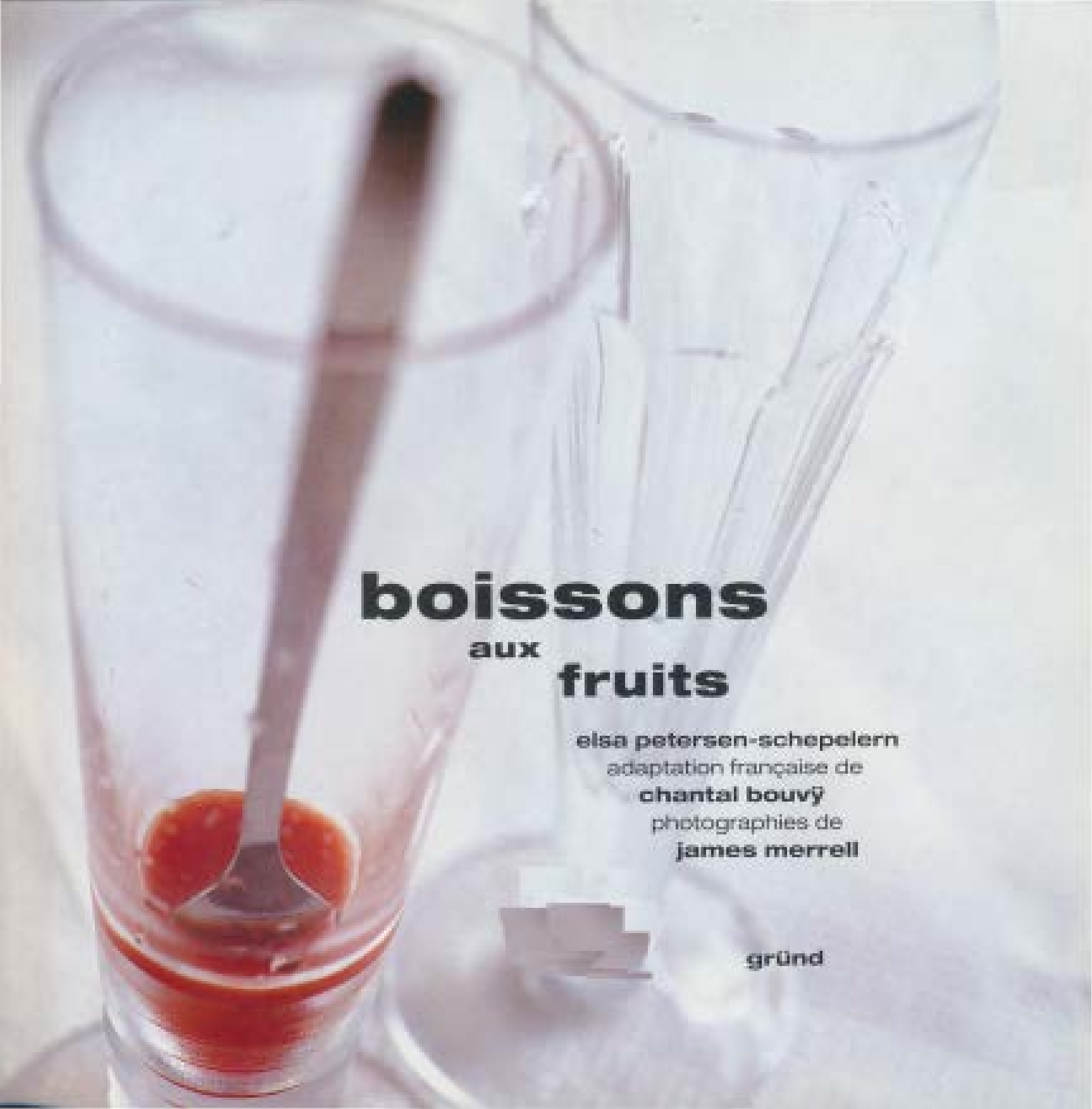


Gründ

boissons aux fruits

Quel régal ! En quelques minutes, à l'aide d'un simple mixeur, il est possible de créer toutes sortes de boissons onctueuses aux goûts étonnants. À base de glace, de yaourt, de fruits, de légumes, de café ou d'alcool, ces rafraîchissements inattendus s'inspirent de recettes du monde entier. Découvrez 30 boissons savoureuses et riches en couleurs !

boissons aux fruits



boissons aux fruits

elsa petersen-schepelern
adaptation française de
chantal bouvÿ
photographies de
james merrell

gründ

Remarque : Faites attention, les mixeurs ou centrifugeuses ne peuvent pas tous casser la glace. Si cela est impossible avec votre appareil, cassez la glace à part puis ajoutez-la à la cuillère dans la boisson réalisée. Les mesures de glace de ce livre sont moyennes, sauf précision.

GARANTIE DE L'ÉDITEUR

Malgré tous les soins apportés à sa fabrication, il est malheureusement possible que cet ouvrage comporte un défaut d'impression ou de façonnage. Dans ce cas, il vous sera échangé sans frais. Veuillez à cet effet le rapporter au libraire qui vous l'a vendu ou nous écrire à l'adresse ci-dessous en nous précisant la nature du défaut constaté. Dans l'un ou l'autre cas, il sera immédiatement fait droit à votre réclamation.

Librairie Gründ – 60, rue Mazarine – 75006 Paris

Texte original de Elsa Petersen-Schepelern
Adaptation française de Chantal Bouvy
Secrétariat d'édition : Anne Terial

Première édition française 1998 par Librairie Gründ, Paris
© 1998 Librairie Gründ pour l'édition française
ISBN : 2-7000-8205-X
Dépôt légal : janvier 1998

Edition originale 1997 par Hyland Peters & Small
sous le titre Smoothies and other blended drinks
© 1997 Elsa Petersen-Schepelern pour le texte
© 1997 Hyland Peters & Small pour les photographies
et la conception graphique

PAO : Avant Page, Paris
Imprimé à Hong Kong

boissons aux fruits 6

milkshakes 8

boissons au yaourt 22

parfums asiatiques 30

jus de fruits 38

cocktails 50

index 64

boissons aux fruits

Les mixeurs, les robots de cuisine et les centrifugeuses électriques facilitent la vie et permettent de confectionner toutes sortes de boissons. Si vous disposez d'un mixeur suffisamment perfectionné pour faire de la glace pilée, vous pouvez réaliser de délicieuses boissons variées : des mousses, des milkshakes, des boissons à base de yaourt et des cocktails. Pour faire les boissons présentées, il vous faut de la crème glacée, du lait, du yaourt, des glaçons, des fruits, du sucre ainsi que du vin, des alcools et des liqueurs.

Si vous surveillez votre poids, optez pour du lait écrémé, des yaourts maigres et du jus de fruits frais. Certains sont si bons que vous n'aurez pas envie d'y ajouter du sucre. Si vous raffolez des plats très pimentés, vous apprécierez les boissons à base de yaourt car elles apaisent le feu du palais.

milkshake au moka

Le mélange du café et du chocolat est tout simplement exquis. Si vous souhaitez un goût de chocolat plus prononcé, vous pouvez augmenter légèrement la quantité.

10 cl de café expresso frais

125 g de chocolat noir pâtissier

3 à 4 boules de glace à la vanille

10 cl de lait froid environ

sucre, à votre gré

pour présenter

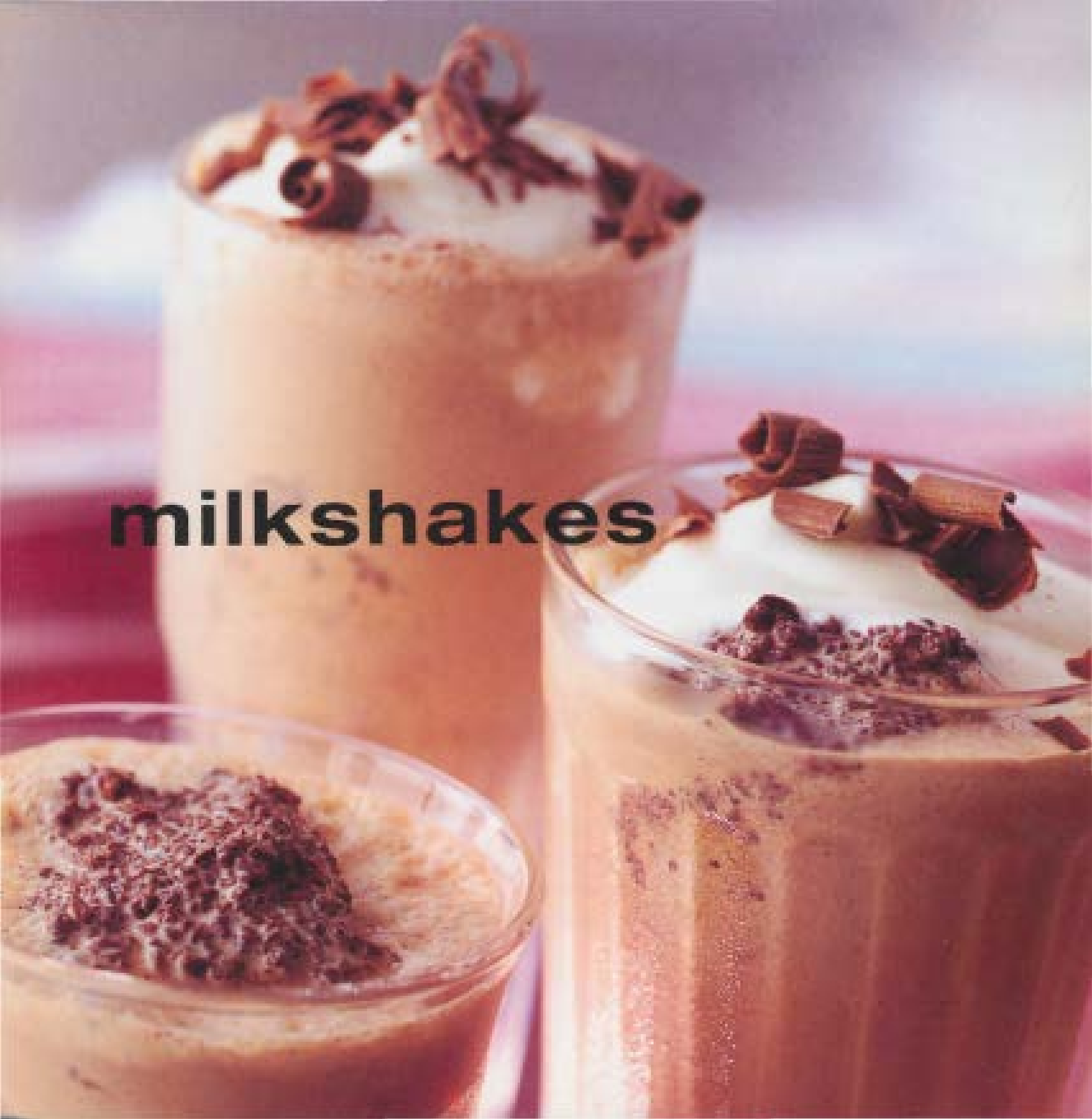
crème fraîche

copeaux de chocolat

Mixez ensemble le café et le chocolat. Ajoutez la glace et mixez de nouveau. Versez la quantité de lait nécessaire pour obtenir la consistance désirée, mixez, goûtez et ajoutez du sucre au besoin.

Servez avec une volute de crème fraîche et saupoudrez de chocolat en copeaux.

Pour 1 à 2 verres


milkshakes

milkshake aux fruits de la Passion et au Grand Marnier

Les fruits de la Passion raffolent du Grand Marnier. Si vous aimez votre milkshake plutôt consistant, rajoutez de la glace. A l'inverse, rajoutez du lait.

3 fruits de la Passion, frais

1 cuil. à soupe de Grand Marnier

3 boules de glace

10 cl de lait, environ

sucre, à votre gré

Mixez la pulpe et les graines de deux fruits de la Passion, ajoutez le Grand Marnier, la glace et le lait, puis mixez de nouveau. Goûtez, puis ajoutez du sucre et un peu plus de lait éventuellement. Disposez les fruits de la Passion restants sur le dessus et servez.

Pour 1 à 2 personnes

café velouté

Une délicieuse boisson aux allures de café viennois. Rajoutez du lait si vous aimez votre café bien crémeux, ou de la glace si vous aimez que votre petite cuillère tienne debout toute seule dans le café !

10 cl de café expresso froid

1 cuil. à soupe de Drambuie (whisky écossais) (facultatif)

2 boules de glace à la vanille

10 cl de lait, environ

sucre, à votre gré

Si vous utilisez le Drambuie, mixez-le avec le café dans un mixeur. Ajoutez la glace et la moitié du lait et mixez de nouveau. Saupoudrez de sucre à votre gré et ajoutez du lait, si vous aimez votre boisson bien liquide.

Pour 1 à 2 verres

milkshake au gingembre

Si vous aimez particulièrement le gingembre, mettez une grosse cuillerée de glace dans un grand verre et arrosez d'eau gazeuse au gingembre.

6 morceaux de gingembre confit, en sirop
3 boules de glace
10 cl de lait, environ
sucre, à votre gré
pour présenter (éventuellement)
petites boules de glace
gingembre en dés

Mettez le gingembre confit, la glace et le lait, ainsi que 6 cuil. à soupe du sirop de gingembre dans un mixeur et mixez en une mousse légère. Goûtez et ajoutez du lait et du sucre. Servez, en décorant d'une petite boule de glace ou de gingembre en petits dés.
Pour 1 à 2 verres

mousse à la liqueur de fraise

Si vous n'avez pas la dextérité des vendeurs de glace américains, qui servaient les boissons avec une boule de glace en équilibre sur le rebord du verre, vous pouvez toujours servir votre milkshake avec une boule de glace sur la cuillère ! La recette qui suit se décline à l'infini, en mélangeant tout simplement le fruit à la liqueur qui lui correspond. Vous pouvez vous passer de mixeur en mettant dans un grand verre une boule de glace à la fraise, 1 cuil. à soupe de liqueur ou de sirop de fraise. Versez tout doucement de l'eau gazeuse (mélangée avec un peu de sirop de fraise), et vous obtiendrez une boisson délicieusement pétillante !

250 g de fraises

1 cuil. à soupe de liqueur de fraise

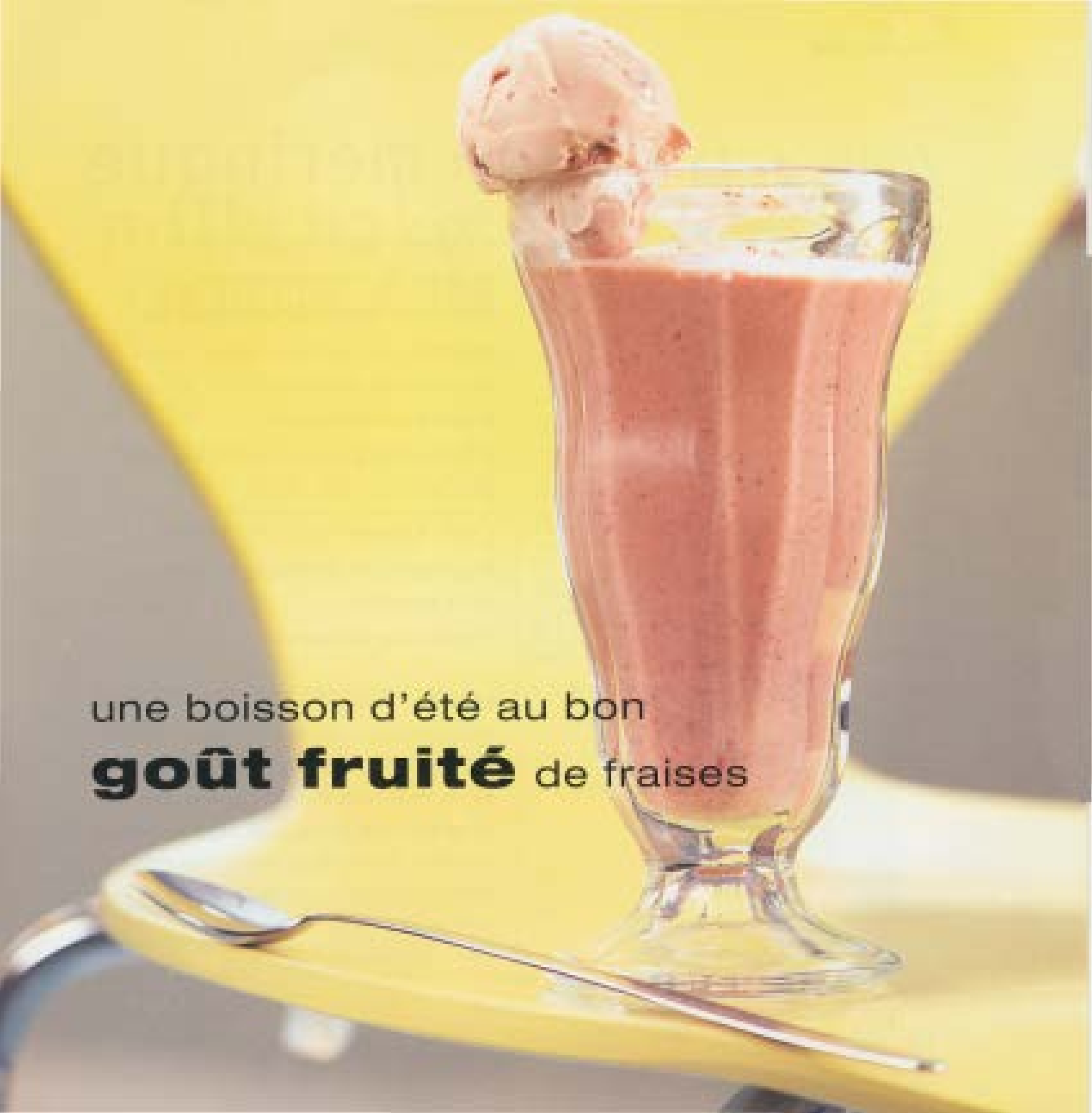
3 boules de glace à la fraise

10 cl de lait, environ

1 petite boule de glace à la fraise, pour présenter

Mixez ensemble les 4 premiers ingrédients. Rajoutez de la glace si vous aimez votre boisson bien consistante, ou du lait, à votre gré. Servez avec une petite boule de glace posée sur le rebord du verre (si possible).

Pour 1 à 2 verres


une boisson d'été au bon
goût fruité de fraises

fruits de la Passion et meringue

Cette recette s'inspire de la Pavlova, dessert national australien et néo-zélandais, qui a été inventé en l'honneur de la grande ballerine russe, Anna Pavlova, en tournée dans ces pays dans les années 1920. La Pavlova se compose d'une grande meringue recouverte de fruits frais et de crème fraîche, et se sert coupée en tranches, comme un gâteau. Parmi les fruits figurent notamment des fruits de la Passion, des fraises, des papayes, des mangues ou de l'ananas, mais vous pouvez, bien sûr, varier les fruits en fonction des saisons. Quant à la meringue, faites-la vous-même si vous préférez, ou bien achetez-la toute faite, ce qui est beaucoup plus simple.

2 petites meringues blanches, de 5 cm de diamètre environ

250 g de fraises (ou autre fruit de saison)

10 cl de lait, environ

2 fruits de la Passion

3 boules de glace, selon votre goût

pour présenter (facultatif)

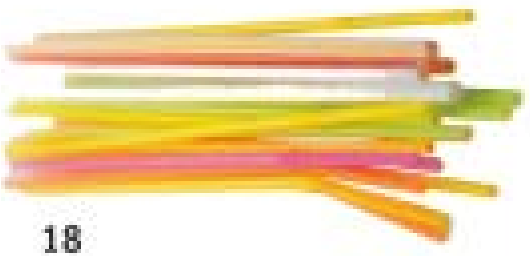
1 cuil. à soupe de crème fraîche

la pulpe et les graines de 1 fruit de la Passion

1 meringue, émiettée

Mixez les meringues, les fraises et le lait dans un mixeur. Ajoutez la glace, les graines et la pulpe de 2 fruits de la Passion, et mixez de nouveau. Ajoutez de la glace ou du lait selon que vous aimez votre boisson épaisse ou légère. Versez dans des grands verres et servez, avec de la meringue émiettée par-dessus, et de la crème fraîche.

Pour 1 à 2 verres



milkshake
à la pêche melba

La pêche melba est l'un des entremets glacés les plus fameux au monde, et fut créée par le grand chef Escoffier en l'honneur d'une célèbre cantatrice australienne du XIX[e] siècle, Dame Nelly Melba, dont le nom a servi pour un grand nombre de plats célèbres. La version « liquide » de ce dessert est exquise à tout moment de la journée.

2 pêches pochées (en conserve ou faites maison)
50 g de framboises fraîches
3 boules de glace à la vanille
10 cl de lait, environ
pour présenter (facultatif)
1 cuil. à soupe d'amandes effilées
1 cuil. à soupe de framboises fraîches
crème fraîche

Pour pocher des pêches fraîches, mettez-les dans une casserole avec 1 cuil. à soupe de sucre par pêche et couvrez d'eau ou de vin blanc. Portez à ébullition et écumez pendant 6 à 10 min jusqu'à ce que les pêches soient tendres. Laissez refroidir, dénoyautez, pelez les pêches et mettez-les au frais. Réservez leur jus de cuisson pour sucrer la boisson. Pour celle-ci, mettez les fruits, la glace et le lait puis mixez en une mousse légère. Ajoutez de la glace ou du lait, selon votre goût. Servez, parsemé d'amandes effilées, de framboises ou de crème fraîche.

Pour 1 à 2 verres

Un petit déjeuner léger quoique substantiel, plein de saveurs, de calcium et de fibres, bref, une mine pour la santé ! Si vous aimez votre boisson moins sucrée, réduisez la quantité de miel. Vous pouvez aussi remplacer la banane par des fruits de saison, comme les baies. Rafraîchissez les fruits au réfrigérateur avant de faire votre boisson, à l'exception des bananes (qui deviennent très vite noires). Ne mettez pas non plus les bananes près d'un agrume, car elles mûrissent alors rapidement.

boisson mousseuse à la banane et au miel

25 cl de lait écrémé

25 cl de yaourt maigre

2 cuil. à soupe de glace pilée

1 cuil. à soupe de miel

1 banane

1 cuil. à soupe de germes de blé

Mixez ensemble tous les ingrédients. Rajoutez des fruits si vous le souhaitez.

Pour 2 à 4 verres

boissons
au yaourt

Le lassi, boisson indienne traditionnelle, se déguste nature, sucré ou salé, et est très rafraîchissant. Celui-ci est un vrai péché gourmand, mais vous pouvez garder bonne conscience en vous disant que le yaourt et le gingembre soignent les maux d'estomac. Vous pouvez mettre du yaourt maigre et choisir n'importe quel fruit : poires, abricots ou pêches. Si vous aimez le gingembre, mixez-en une grande quantité que vous conserverez au réfrigérateur. Faites tremper 250 g de racine de gingembre frais dans l'eau toute une nuit, pelez-le, puis mixez avec un peu d'eau. Se conserve un mois.

Mettez tous les ingrédients dans un mixeur et réduisez-les en purée. Servez parsemé de glace pilée et garni de menthe.

Pour 2 à 3 verres

lassi tropical au gingembre et au citron vert

les boissons au

25 cl de papaye épluchée

et épépinée

25 cl d'ananas pressé

ou de jus d'ananas

1 banane

25 à 50 cl de yaourt nature

1 cuil. à soupe de sirop de gingembre

frais mixé

le jus et le zeste de 1 citron vert

pour présenter

glace pilée

brins de menthe

aourt sont les rafraîchissements
favoris des **Indiens**

lassi à la vanille et au chocolat

Les boissons au yaourt accompagnent traditionnellement les curries indiens, qui peuvent être très épicés. La capsicine, la substance chimique qui donne leur force aux piments, n'est pas soluble dans l'eau, si bien que l'absorption d'eau, d'alcool, ou de thé n'apaise en rien le gosier. À l'inverse, le lait et le yaourt désaltèrent et rafraîchissent immédiatement. Ils constituent des boissons de choix pour les plats pimentés. En Inde, les lassis sont parfumés à l'essence de rose, au safran, à la pistache ou aux épices (et notamment à la cardamome). La vanille ou le chocolat sont plus courants dans les pays occidentaux, mais vous pouvez également essayer d'autres arômes.

30 cl de yaourt nature maigre

30 cl de lait écrémé

25 cl de glace pilée (facultatif)

1 cuil. à soupe de sucre, ou bien :

2 cuil. à soupe de pâte chocolatée, ou quelques gouttes d'extrait de vanille, ou 1 cuil. à café d'eau de rose et de graines de cardamome écrasées.

Mixez ensemble le yaourt, le lait et la glace pilée. Ajoutez le parfum de votre choix et mixez de nouveau. Goûtez et ajoutez du sucre à votre goût.

Pour 1 à 2 verres

25 cl de yaourt nature maigre

15 cl de lait demi-écrémé

6 belles fraises

une sélection de fruits :

1 petite barquette de framboises,

ou 250 g d'abricots ou de pêches dénoyautés

sucre, à votre gré

glace pilée, pour présenter

Mixez tous les ingrédients à l'exception du sucre et de la glace pilée. Goûtez et sucrez à votre goût, puis versez dans un verre rempli de glace pilée.

Pour 2 à 4 verres

lassi à la salade de fruits et aux fraises

La mangue, la papaye et la banane vont très bien avec le lait et le yaourt, qui sont par ailleurs très riches en calcium (prenez-les maigres si vous surveillez votre poids). Le yaourt et la banane apaisant les maux d'estomac, cette boisson est vivement conseillée les lendemains de fête ! La variante ci-dessous, le lassi parfumé au yaourt et aux épices, remplace efficacement la bière ou le vin en accompagnement de curries épicés. Les boissons salées sont très rafraîchissantes sous la chaleur torride d'un véritable été indien !

Variante :

Lassi au yaourt et aux épices

Remplacez le fruit et le sucre de la recette principale par 1 cuil. à café de graines de cumin pilées et de sel, puis servez.

Pour 2 à 4 verres

noix de coco et clous de girofle

Pour faire votre propre lait de coco, mettez environ 6 cuil. à soupe de noix de coco séchée dans un bol et couvrez de lait ou d'eau. Laissez 20 min puis passez au chinois. Vous pouvez remplacer le lait de coco par du lait ordinaire additionné de sirop de noix de coco ou de tout autre sirop.

10 cl de lait

25 cl de lait de coco (voir ci-dessus)

3 boules de glace

1 cuil. à café de clous de girofle

sucre, à votre gré

pour présenter (facultatif)

glace pilée

lamelles de noix de coco

Mettez le lait, le lait de coco, la glace et les clous de girofle dans le mixeur et mixez en une mousse légère. Ajoutez éventuellement du sucre et mixez de nouveau. Servez sur de la glace pilée et disposez au-dessus des lamelles de noix de coco.

Pour 1 à 2 verres

parfums asiatiques

boisson au yaourt, à l'ananas et à l'abricot

Cette recette utilise des fruits venant de deux régions opposées d'Inde : des abricots de la vallée du Cachemire, à l'ombre de l'Himalaya, et des ananas du Sud tropical. Vous pouvez prendre des abricots frais si vous voulez, mais les abricots secs détrempés ont plus de goût.

6 abricots frais ou secs, dénoyautés
25 cl de morceaux d'ananas frais ou d'ananas en conserve non sucré
30 cl de yaourt nature ou grec, sucré
pour présenter
glace pilée
abricot frais haché (facultatif)

Si vous prenez des abricots secs, faites-les tremper toute une nuit dans de l'eau froide. Mixez les ananas avec les abricots et le yaourt. Sucrez à votre goût puis versez dessus de la glace pilée. Servez, parsemé éventuellement d'abricot haché.

Pour 2 à 3 verres

Le lait de coco et les bananes forment un duo typiquement thaï auquel on peut ajouter du rhum pour obtenir une gourmandise aux parfums de Caraïbes. Pour faire la variante à la mangue (photo de droite, recette ci-dessous), prenez de la mangue fraîche, ou de la purée de mangue de la variété Alphonso en conserve, que l'on trouve dans les boutiques asiatiques, et qui est tout simplement exquise ! Les Indiens, qui sont très friands de mangues, en cultivent des centaines de variétés et les consomment fraîches, cuites, en jus ou dans les chutneys. Ils consomment les mangues vertes cuites avec de la viande, en salades, et de mille autres façons.

milkshake à la noix de coco et à la banane

25 cl de lait de coco en boîte

25 cl de lait demi-écrémé

2 bananes mûres

1 cuil. à soupe de rhum brun

sucre, à votre gré

glace pilée, pour présenter

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur à l'exception du sucre et de la glace. Mixez puis ajoutez le sucre et éventuellement plus de rhum, à votre goût. Versez la glace pilée au-dessus et servez.

Pour 1 à 2 verres

Variante :

Lait de coco et mangue

Remplacez les bananes et le rhum par 25 cl de purée de mangue Alphonso ou par une grosse mangue mûre fraîche. Mixez en une mousse légère et servez avec une boule de glace à la mangue.

des fruits **exotiques**
pour des saveurs asiatiques

jus d'ananas et de citron vert

Vous pouvez remplacer le yaourt et le lait de coco par de la glace, votre boisson sera tout aussi délicieuse ! Si vous conservez au réfrigérateur l'ananas coupé, enveloppez-le dans du film alimentaire pour éviter qu'il ne gâte les autres aliments.

30 cl de yaourt ou de lait de coco
250 g d'ananas mûr haché
le jus et le zeste de 2 citrons verts
25 cl de glace pilée
sucre, à votre gré
pour présenter (facultatif)
noix de coco fraîche en lamelles très fines
1 boule de glace à la vanille

Mixez les 4 premiers ingrédients. Goûtez et ajoutez du sucre au besoin. Servez décoré de noix de coco fraîche ou d'une boule de glace, à votre gré.
Pour 1 à 2 verres

milkshake à la banane, au miel et au soja

Cette boisson, pleine de protéines apportées par le lait de soja, est idéale au petit déjeuner. Goûtez-la avant de rajouter du miel car elle est plutôt sucrée. Vous pouvez aussi remplacer la banane par des fraises ou de la papaye.

1 banane
1 cuil. à café de miel
25 cl de lait de soja
25 cl de glace pilée (facultatif)
brins de menthe (facultatif)

Mixez la banane, le miel et le lait de soja avec la glace pilée. Servez, parsemé de brins de menthe.
Pour 1 verre

jus d'orange et de fraise

Vous pouvez réaliser cette boisson avec tous les fruits de saison, fraîchement sortis du réfrigérateur (à l'exception de la banane). Broyez-les à la centrifugeuse si vous préférez votre boisson plus mousseuse. Si vous utilisez des pommes, arrosez-les aussitôt de jus d'orange pour éviter qu'elles ne s'oxydent.

1 banane

3 abricots mûrs, dénoyautés

6 fraises bien mûres

le jus de 1 grosse orange

3 boules de glace

25 cl de lait, à votre goût

Mixez tous les fruits avec la moitié du lait. Ajoutez la glace et le lait restant, à votre goût, et mixez de nouveau.

Pour 2 verres

jus de fruits

un rafraîchissement estival

pimenté de gingembre

boisson glacée à la pastèque

Faites le jus de pastèque à la centrifugeuse ou au mixeur, si vous préférez une consistance plus dense. Vous pouvez vous procurer la purée de gingembre dans les boutiques asiatiques mais si vous n'en trouvez pas, il vous suffit de peler la racine de gingembre frais et de la réduire en purée au mixeur avec un peu d'eau ou du jus de citron, puis de la congeler en petites portions afin de l'utiliser ultérieurement.

1 petite pastèque mûre et fraîche
2 cuil. à soupe de purée de gingembre
de l'eau
sucre, à votre gré
glace pilée, pour présenter

Coupez la pastèque en deux, enlevez les pépins et l'écorce et mixez la chair avec le gingembre. Ajoutez de l'eau si le résultat obtenu est trop épais. Goûtez et ajoutez du sucre au besoin. Versez sur le dessus la glace pilée et servez.

Pour 2 à 4 verres

Variantes :

Rafraîchissement aux amandes

Hachez 125 g d'amandes mondées au mixeur avec un peu d'eau pour obtenir une pâte souple. Ajoutez quelques gouttes d'extrait d'amande (facultatif), 50 cl d'eau, les graines pilées de 8 gousses de cardamome, 1 cuil. à café d'eau de rose (facultatif) et du sucre à votre goût. Mixez, goûtez et ajoutez du sucre au besoin. Versez dessus de la glace pilée et servez.

Les bananes et les citrons verts sont des fruits très utilisés dans le Sud-Est asiatique. Les lychees, si vous en trouvez, remplacent fort agréablement les bananes.

2 à 3 belles bananes

le zeste et le jus de 2 citrons verts

1 limonade (25 cl)

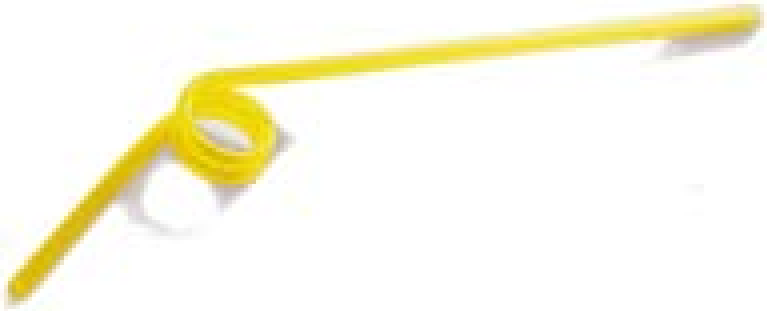
glace pilée

sucre, à votre goût

Mixez les bananes avec le jus et le zeste des citrons verts, ajoutez un peu de limonade, goûtez et ajoutez du sucre au besoin. Mettez la glace pilée au fond de chaque verre, versez dessus la boisson obtenue, puis versez de nouveau le reste de limonade.

Pour 2 verres

bananes et citrons verts à la limonade



ananas et bière au gingembre

La bière au gingembre est une boisson très populaire en Jamaïque. Mélangée à l'ananas frais, elle fait une boisson très désaltérante. Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant aussi des pêches très mûres, des papayes ou des abricots.

3 tranches d'ananas frais
environ 30 cl de bière au gingembre
environ 25 cl de glace pilée

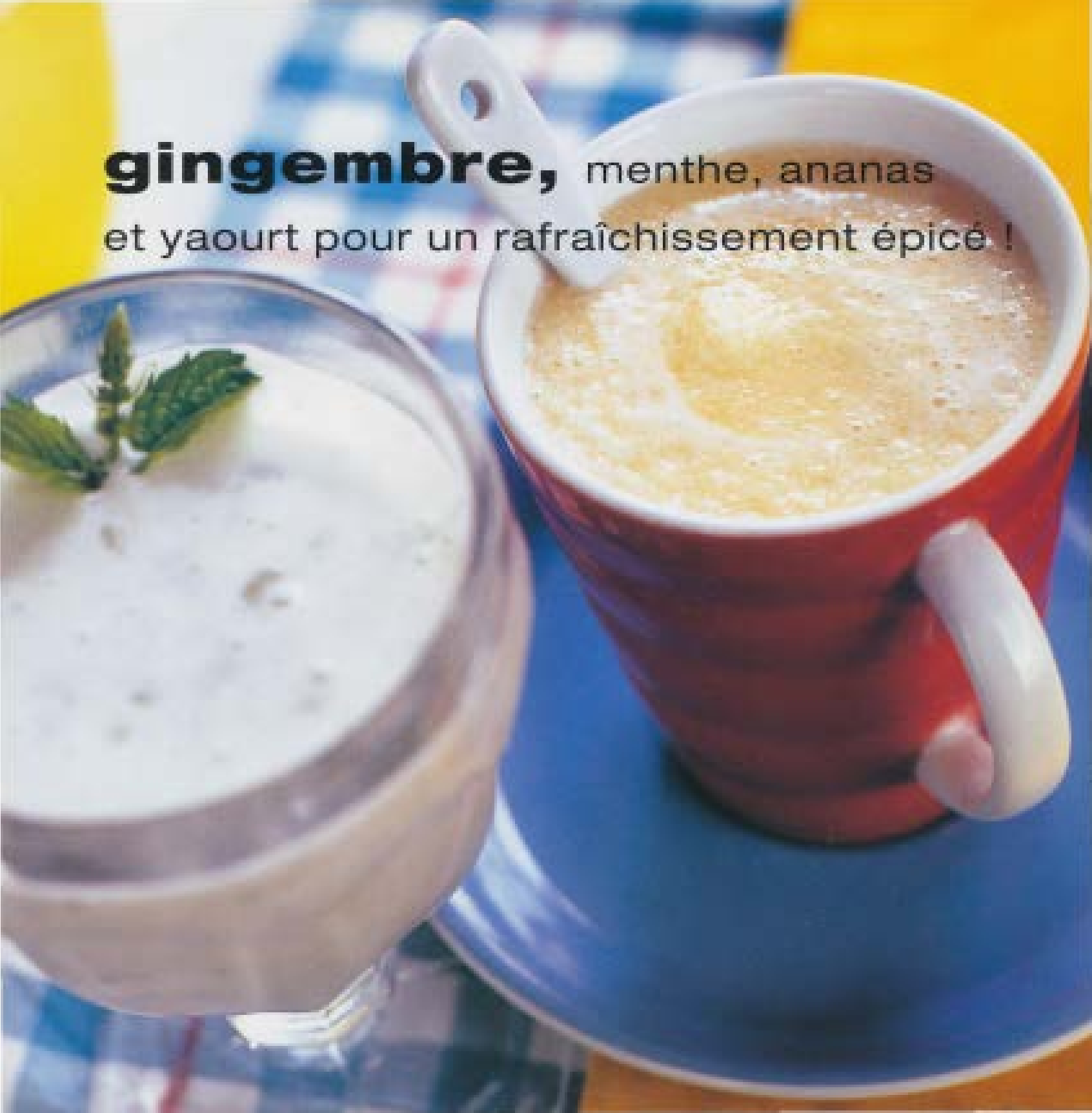
Mixez l'ananas avec la glace pilée et 2 à 3 cuil. à soupe de bière au gingembre. Versez le mélange obtenu dans de longs verres et arrosez avec le reste de bière au gingembre.
Pour 1 à 2 verres

boisson au yaourt, à la menthe et au gingembre

La menthe et le gingembre se marient à merveille. Vous pouvez faire la purée de gingembre vous-même en mixant une racine de gingembre avec de l'eau. Cette boisson est très bonne sans sucre.

30 cl de yaourt nature ou maigre
feuilles de 4 brins de menthe
1 morceau de gingembre de 2,5 cm, râpé, ou 1 cuil. à soupe de purée de gingembre
50 cl d'eau gazeuse, à titre indicatif
sucre, éventuellement
glace pilée, pour présenter

Mixez le yaourt, la menthe et le gingembre avec 10 cl environ d'eau gazeuse. Ajoutez du sucre éventuellement. Mettez la glace pilée au fond de chaque verre, la préparation au-dessus, et arrosez d'eau gazeuse.
Pour 2 à 4 verres


gingembre, menthe, ananas
et yaourt pour un rafraîchissement épicé !

jus de tomate fait maison

Le jus de tomate fraîchement pressé n'a rien à voir avec celui vendu en bouteille. Si vous n'avez pas de centrifugeuse, contentez-vous de mixer des tomates mûres dans votre mixeur puis passez-les au chinois (c'est fastidieux, mais ça en vaut la peine). Goûtez le jus de tomates avant d'ajouter du sucre. Faites cette recette avec vos propres tomates, ou en plein été quand les tomates sont mûres et gorgées de jus. Vous pouvez aussi faire de la soupe de tomate (chaude ou froide), en ajoutant un peu de bouillon de poulet, parsemé de feuilles de basilic. Pour faire du concentré de tomate, faites réduire la pulpe sur feu doux.

1 kg de tomates
jus de citron, à votre goût
sel et poivre, à votre goût
sucre (facultatif)
sauce Tabasco (facultatif)
glace pilée
pour présenter
brins de menthe
zeste de citron (facultatif)

Coupez les tomates en quartiers et passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez du jus de citron pour conserver une couleur vive, puis salez et poivrez. Ajoutez du sucre et de la sauce Tabasco, éventuellement. Servez avec beaucoup de glace pilée, un brin de menthe, et un peu de zeste de citron.

Pour 4 verres

Les centrifugeuses sont des machines formidables qui permettent de faire des jus de fruits ou de légumes délicieux, comme le jus de carotte. Pour un goût frais et tonique, le Tabasco peut être remplacé par deux piments épépinés.

jus de tomate et de carotte au céleri

1 kg de carottes réfrigérées
3 tiges de céleri réfrigérées
500 g de tomates réfrigérées
sauce Tabasco, à votre goût
sel et poivre noir du moulin
glace pilée, pour présenter

Pressez les carottes, le céleri et les tomates dans la centrifugeuse ou mixez le tout avec 25 cl d'eau glacée puis passez au chinois. Ajoutez du sel, du poivre et du tabasco. Servez sur de la glace pilée.

Pour 4 à 6 verres

pamplemousse rose au Campari

Voici une boisson idéale pour accueillir vos invités lors d'un brunch en plein été. Servez-la avec du saumon fumé, des toasts et des œufs brouillés parsemés de ciboulette. Prenez 2 à 3 pamplemousses roses bien juteux et présentez la boisson dans une grande carafe de façon à ce que chacun puisse se servir à sa guise. Le Campari n'étant pas trop fort, vous pouvez sans problème déguster cette boisson en brunch ou en apéritif avant le dîner.

50 cl de pamplemousse rose, réfrigéré
4 cuil. à soupe de Campari
glace pilée
brins de menthe, pour présenter

Mixez 25 cl de glace pilée avec le Campari et le jus de pamplemousse. Remplissez à mi-hauteur une carafe de glace pilée et versez la préparation obtenue. Garnissez le haut de la carafe de feuilles de menthe et servez.

Pour 2 à 4 verres

cocktails

Ce punch peut être fait à partir de sirop de grenadine ou de jus de grenade frais (il suffit de couper la grenade en deux et de la presser sur un presse-citron). Ce cocktail étant assez fort, vous pouvez l'alléger en mettant moins de rhum et plus de glace.

15 cl d'ananas mixé
ou de jus d'ananas
15 cl de jus d'orange
25 cl de rhum blanc
glace pilée
5 cl de grenadine, de Cointreau, ou
de jus de grenade frais

Si vous utilisez de l'ananas frais, pelez-le au préalable, ôtez tous les yeux, coupez-le en quartiers et enlevez le cœur. Pressez-le à la centrifugeuse ou réduisez-le en purée au mixeur, si vous souhaitez une boisson avec plus de pulpe. Mixez le jus d'ananas obtenu, le jus d'orange, le rhum et la glace. Servez dans des verres bien glacés, et arrosez d'un filet de grenadine, de Cointreau ou de jus de grenade frais.

Pour 2 à 4 verres

punch au rhum de Jamaïque

bloody mary et vodka épicée

La saveur épicée du traditionnel bloody mary provient de la sauce Tabasco, mais vous pouvez aussi donner du peps à votre cocktail en faisant macérer des piments dans la vodka. Goûtez-la au bout d'une journée et retirez les piments si elle est épicée à votre goût. À l'inverse, laissez-les macérer encore quelques heures. Veillez à ne pas laisser trop longtemps les piments, sous peine d'obtenir une vodka très forte !

25 cl de jus de tomate

1 cuil. à café de sauce Worcestershire

1 cuil. à soupe de jus de citron

25 cl de glace pilée

1 quartier de citron

1 tige de céleri

vodka au piment

1 bouteille de vodka

2 piments serranos coupés en deux et épépinés

Mettez les piments dans la bouteille de vodka et laissez mariner toute une nuit, ou plus si vous le souhaitez, puis retirez les piments. Laissez la vodka au frais. Pour faire le bloody mary, mixez le jus de tomate, la sauce Worcestershire, le jus de citron, une mesure de vodka pimentée et la glace pilée. Mixez puis versez le bloody mary dans des grands verres et servez avec un quartier de citron et une tige de céleri.

Pour 1 verre

Variante :

bloody mary sans alcool

Supprimez la vodka et les piments, puis ajoutez de la sauce Tabasco, à votre goût, et suivez la recette ci-dessus.

le gin aux fruits est
un cocktail **sophistiqué**

gin Blueberry

Le gin à la prunelle est une boisson de Noël typiquement britannique. On cueille les prunelles dans des buissons de pruneliers après le premier gel puis on les met dans des bouteilles avec du gin et du sucre jusqu'à Noël. Il est conseillé de boire le gin à la prunelle dans de petits verres car il est très fort et peut être trompeur. Le gin Blueberry en est une variante. Servez-le tel quel dans de petits verres ou bien dans des plus grands, allongé de glace et de Schweppes. C'est délicieux et la couleur est superbe !

Mettez les prunelles dans une grande bouteille en verre, ajoutez le sucre et le gin, mélangez énergiquement et gardez pendant au moins 2 semaines, de préférence 2 mois. Agitez la bouteille de temps en temps et vous verrez la très belle couleur du liquide se développer au fil des jours. Une fois la boisson prête à être servie, mettez une dose de gin dans un mixeur avec 3 cuil. à soupe de glace. Mixez et versez le tout dans de longs verres glacés. Ajoutez un brin de menthe et du Schweppes et servez ou dégustez-le seul, dans des petits verres d'aquavit. Attention : ne prenez pas le volant après !

1 barquette de prunelles

6 cuil. à soupe de sucre

1 grande bouteille de gin

pour présenter (à votre gré)

glace pilée

Schweppes

brins de menthe

café frappé

Un remontant formidable à boire dans la chaleur d'un après-midi d'été. Vous pouvez le préparer avec d'autres ingrédients, comme du jus de tomate, d'orange, de framboises, du nectar de poire ou d'abricot.

6 cuil. à soupe de café moulu

1 l d'eau bouillante

sucre, à votre gré

1 cuil. à soupe de whisky

4 cuil. à soupe de crème fraîche

50 g de chocolat noir amer râpé

Mettez le café dans la cafetière et versez dessus l'eau bouillante. Laissez infuser 3 min, puis transvasez dans une carafe, sucrez légèrement et ajoutez le whisky. Laissez refroidir puis congelez dans un bac en plastique. Une fois que la préparation a bien pris, mixez puis versez-la dans des coupes. Servez nappé de crème fraîche et saupoudré de chocolat râpé.

Pour 6 verres

rhum blanc et mangue fraîche
forment un cocktail bien tropical

1 belle mangue mûre
le jus de 1 citron
10 cl de rhum blanc
(ou brun, si vous
préférez)
sucre pour y tremper
le verre
glace pilée

Pour une saveur toute estivale, prenez du rhum blanc, ou bien du rhum brun si vous êtes vraiment un inconditionnel. Vous pouvez parfumer le rhum en laissant 2 gousses de vanille dans la bouteille de rhum pour faire des boissons ou cuisiner. Le parfum obtenu n'a rien à envier à celui de la meilleure glace rhum-raisins qui soit !

Pelez la mangue et hachez la pulpe au mixeur. Ajoutez le jus de citron, le rhum et une coupe de glace pilée, puis mixez.
Frottez un citron coupé sur le bord du verre et passez le rebord dans le sucre. Ajoutez de la glace pilée dans le verre et versez par-dessus la préparation obtenue.
Pour 1 verre

jus de mangue au rhum

jus tropical

Ce jus au goût tropical peut être servi tel quel (et sera donc pour une personne) ou comme cocktail au champagne : il régalera dans ce cas six personnes. Pensez à réfrigérer tous les fruits au préalable, en enveloppant les plus parfumés dans du film alimentaire afin qu'ils ne gâtent pas les autres aliments placés au réfrigérateur.

fruits tropicaux, à titre indicatif :
250 g de papaye fraîche en dés
250 g d'ananas frais en dés
champagne froid
du sucre, à votre goût (facultatif)
morceaux de melon, pour présenter

Mixez les fruits dans un mixeur avec 15 cl de champagne. Ajoutez du sucre si vous le désirez. Versez dans un verre glacé avec le melon ou répartissez la préparation obtenue en 6 verres, versez ensuite le champagne, et servez comme cocktail au champagne.

Pour 1 à 6 verres

Index

A

amandes, rafraîchissement aux amandes 41
abricot, boisson au yaourt, à l'ananas et à l'abricot 32
ananas
  bière au gingembre 44
  boisson au yaourt, à l'ananas et à l'abricot 32
  jus d'ananas et de citron vert 36

B

bananes 22, 28
  bananes et citrons verts à la limonade 42
  boisson mousseuse à la banane et au miel 22
  milkshake à la banane, au miel et au soja 36
  milkshake à la noix de coco et à la banane 34
boissons au yaourt
  à l'ananas et à l'abricot 32
  à la menthe et au gingembre 44
  lassi à la salade de fruits et aux fraises 29
  lassi à la vanille et au chocolat 27
  jus d'ananas et de citron vert 36
  lassi à la salade de fruits et aux fraises 29
  lassi tropical au gingembre et au citron vert 24

C

café
  café frappé 58
  café velouté 12
carotte, jus de tomate et de carotte au céleri 49
champagne 62
chocolat
  lassi à la vanille et au chocolat 27
  milkshake au moka 8
citron vert
  lassi tropical au gingembre et au citron vert 24
  bananes et citrons verts à la limonade 42
cocktails
  bloody mary 54
  Cointreau 53
  framboise 16
  Grand Marnier 11
  grenadine 53
  jus de mangue au rhum 61
  liqueur de fraises 16
  liqueur de pêche 16
  liqueur de poire 16
  pamplemousse rose au Campari 50
  punch au rhum de Jamaïque 53
  vodka épicée 54

F

fraises 16
  jus d'oranges et de fraises 38
  lassi à la salade de fruits et aux fraises 29
  mousse à la liqueur de fraises 16
framboise
  à l'abricot 58
  à l'orange et à la framboise 58
  à la poire 58
  au jus de tomate 58
fruits de la Passion
  fruits de la Passion et meringue16
  milkshake aux fruits de la Passion et au Grand Marnier 11

G

gin Blueberry 57
gingembre
  ananas et bière au gingembre 44
  boisson au yaourt, à la menthe et au gingembre 44
  gingembre en purée 24, 41, 44
  lassi tropical au gingembre et au citron vert 24
  milkshake au gingembre 14
Grand Marnier 11, 29

J

jus de fruits
  jus de tomate et de carotte au céleri 49
  jus d'ananas et bière au gingembre 40
  jus d'ananas et de citron vert 36
  jus d'orange et de fraise 38
  jus de mangue au rhum 61
  jus de tomate maison 48
  jus tropical 62
  jus de tomate maison 48

L

lassis 6
  à la salade de fruits et aux fraises 29
  à la vanille et au chocolat 27
  au yaourt, à l'ananas et à l'abricot 32
  tropical au gingembre et au citron vert 24
limonade
  banane et citrons verts à la limonade 42
liqueur de fraises 16

M

mangue 29, 34
  jus de mangue au rhum 61
melba, milkshake à la pêche melba19
menthe, boisson au yaourt, à la menthe et au gingembre 44
meringue 16
miel
  boisson mousseuse à la banane et au miel 22
  milkshake à la banane, au miel et au soja 36
milkshakes
  à la noix de coco et à la banane 34
  à la pêche Melba 19
  à la noix de coco et à la banane 34
  au gingembre 14
  au moka 8
  aux fruits de la Passion et au Grand Marnier 11
moka, milkshake au moka 8

N

noix de coco
  noix de coco et clous de girofle 30
  farine 30
  lait de coco 30, 36
  milkshake à la noix de coco et à la banane 34
  noix de coco râpée 30

O

oranges, jus d'orange et de fraise 38

P

pamplemousse rose au Campari 50
papayes 24, 29, 62
pastèque 62
  pastèque boisson glacée à la pastèque 41
piments 6, 49, 54
pistaches 27
punch au rhum de Jamaïque 53

R

rhum
  jus de mangue au rhum 61
  punch au rhum de Jamaïque 53

T

tomate
  bloody mary 54
  jus de tomate et de carotte au céleri 49
  jus de tomate maison 48
tropical
  jus tropical 62
  lassi tropical au gingembre et au citron vert

V

vanille, lassi à la vanille et au chocolat 27
vodka épicée 54

Elsa Petersen-Schepelern,

de nationalité danoise et australienne,

est auteur et éditeur de livres culinaires. Elle réside à Londres et voyage très souvent en France, en Italie, au Danemark et en Asie, afin d'y puiser l'inspiration nécessaire pour créer ses propres recettes.

James Merrell est l'un des chefs de file de la photographie culinaire. Ses photographies sont publiées dans de nombreux magazines et livres de cuisine qui font référence.

Collection Au rendez-vous des saveurs :

Huile d'olive
Vinaigre
Piments
Épices
Ail
Herbes aromatiques
Délices glacés
Boissons aux fruits

Portez un nouveau regard sur les boissons aux fruits - utilisez un simple mixeur ou une centrifugeuse pour élaborer de délicieux rafraîchissements.

Des milkshakes onctueux à base de fruits frais se déclinent en mille et une couleurs !

Yaourts glacés et lassis indiens peuvent être parfumés au chocolat, à l'eau de rose ou à la pistache.

Sodas et jus vitaminés combinent de savoureux mélanges de fruits et de légumes.

Des cocktails étonnants marient des saveurs inhabituelles et se préparent en deux minutes !

2-7000-6015-6
9 782700 060157