

L'HeuRE Du SIrOP !

Au cabaret du Chat Noir, on a l'habitude de consommer une boisson très alcoolisée appelée l'absinthe. Fabriquée à partir d'une plante du même nom, l'absinthe est particulièrement reconnaissable à sa couleur verte, ce qui lui vaut le surnom de "Fée verte". Pour la consommer, il faut respecter tout un rituel : on utilise une cuillère trouée sur laquelle est déposé un carré de sucre. On place cette cuillère au dessus d'un verre contenant la dose d'absinthe, et on verse lentement de l'eau fraîche pour que le sucre se dissolve progressivement dans l'absinthe.

Cette liqueur a beaucoup fait parler d'elle : d'abord consommée comme médicament pour soigner de nombreux maux, elle devient une boisson très à la mode en France, au milieu du 19e siècle. De nombreux artistes qui fréquentent le cabaret en abusent pour favoriser leur esprit créatif. Consommée avec excès, on l'accuse de provoquer des crises de folie ce qui lui vaut une bien mauvaise réputation !



Voici une recette sans alcool pour imiter la célèbre “fée verte” : un délicieux sirop de menthe. De quoi défriser les moustaches du Chat Noir !

POUR UNE PETITE BOUTEILLE

- > 20 cl d'eau
- > 200 g de sucre
- > un bouquet de menthe (une centaine de feuilles)



RECETTE

ATTENTION : l'aide d'un adulte est nécessaire pour la cuisson

1. Récupère les feuilles de menthe. Compte en 100 environ.
2. Lave les feuilles et mets-les dans une petite casserole avec de l'eau et le sucre.
3. Porte à ébullition et compte 10 minutes de cuisson à frémissement.
4. Coupe le feu, couvre la casserole et réserve ainsi pendant au moins 12 heures.
5. Une fois ce temps écoulé, filtre la préparation et n'hésite pas à presser les feuilles de menthe pour recueillir un maximum de saveur.
6. Verse dans une petite bouteille et réserve au réfrigérateur. Ce sirop se conserve un mois.
7. Tu peux maintenant siroter ton breuvage !