

# Cuisine : des breuvages épicés riches en parfum et en tradition

La-Croix.com



Le chai latte frappé au lait d'amande et l'orangeade aux épices. Anne-Claire Héraud. / Éditions Ulmer

Infusion, décoction, shrub, cordial... Ces boissons chaudes ou fermentées, aux parfums délicats, nous accompagnent à tous les moments de la journée, chez soi comme au travail. Sonia Ezgulian a sélectionné deux recettes : l'orangeade aux épices et le chai latte frappé au lait d'amande

Quand deux éminentes expertes des épices se rencontrent, elles imaginent de nouveaux champs d'expression en jonglant avec les graines, fruits, fleurs, feuilles, stigmates, racines ou encore rhizomes. Mathilde Roellinger et Beena Paradin Migotto partagent dans leur livre *Boire les épices*, plus de 80 recettes de boissons chaudes ou fermentées, d'eaux parfumées, de cocktails, de jus de fruits.

Nul besoin de matériel spécifique pour se lancer à la découverte des recettes de Mathilde

Roellinger, qui poursuit le travail de son père Olivier Roellinger cuisinier et fondateur des épices Roellinger à Cancale, et de Beena Paradin Migotto, auteure culinaire qui compose aussi de fabuleux mélanges pour les épices Roellinger.

## Les techniques à connaître

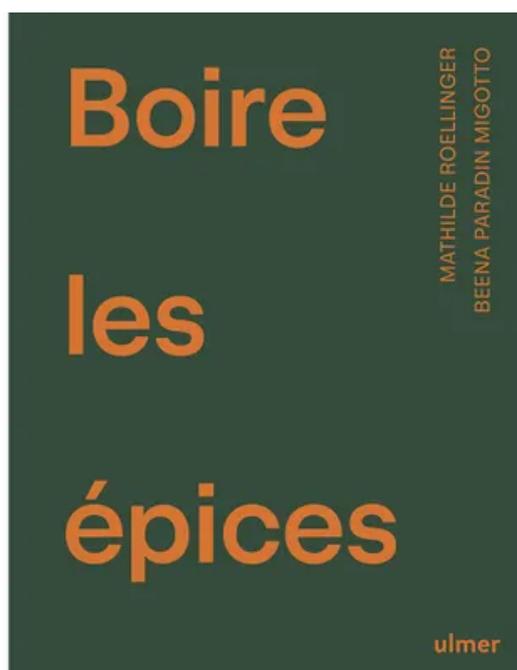
En revanche, une révision avec les différentes techniques s'impose. L'infusion à chaud consiste à mettre une plante dans une eau frémissante (il est préférable que l'eau ne soit pas bouillante pour conserver le plus d'arômes possible) tandis que la décoction consiste à placer des plantes dans de l'eau froide avant de porter à ébullition.

Pour composer des boissons originales, la palette des breuvages est vaste. Les vinaigres infusés aux épices constituent un excellent moyen d'équilibrer le goût d'un jus de fruits ou d'un cocktail sans alcool afin de diminuer la note sucrée. Connaissez-vous le shrub, une combinaison de fruits et/ou légumes, épices, sucre et vinaigre ? C'est un sirop cru, légèrement fermenté et stabilisé avec du vinaigre. Il peut facilement se faire passer pour une boisson alcoolisée ! Et quid du cordial, un cousin du sirop méconnu en France, mais très populaire dans les pays anglo-saxons. Le cordial est moins sucré et contient une touche d'acidité qui équilibre le goût.

À vous de trinquer sans modération en découvrant ces 80 recettes sans alcool pour tous les moments de la journée !

## Dans ma bibliothèque

**Boire les épices** de Mathilde Roellinger et de Beena Paradin Migotto, photographies Anne-Claire Héraud. Éditions Ulmer, 160 p., 26 €.



**Boire les épices** de Mathilde Roellinger et de Beena Paradin Migotto, photographies Anne-Claire Héraud. Éditions Ulmer