

Petit Guide de Substitutions pour des cocktails et mocktails



Bienvenue dans notre petit guide dédié à l'art de la substitution locale dans le monde des cocktails et mocktails. Découvrez des alternatives ingénieuses pour remplacer le jus de citron, le sucre, et même des astuces pour conserver vos herbes fraîches. Transformez vos créations en expériences gustatives uniques avec des ingrédients locaux. Suivez notre petit guide et éveillez vos papilles à la richesse des saveurs québécoises !

1. Remplacer le jus de citron:

Astuce: Opter pour le verjus, un jus acide extrait des raisins non mûrs.
Où trouver: Au Fil du Vent, une entreprise québécoise, propose du verjus à la vente.

Option maison: Utiliser des fruits locaux tels que la rhubarbe, l'argousier, ou le cassis. Faire macérer dans du sucre et du vinaigre (cidre de pommes recommandé) pour créer un shrub, remplaçant idéal du citron dans les cocktails.

Accord parfait: Les shrubs se marient bien avec des spiritueux clairs tels que le gin et la vodka. Découvrez des options québécoises à la SAQ, comme le gin Comont, le gin Fjord 48, la vodka Chez Menaud, et celle d'Ubald.



2. Substituer le sucre:

Astuce 1: Remplacer le sucre dans un sirop simple par du miel.
Comment faire un sirop simple: Mélanger une tasse de miel et une tasse d'eau dans un chaudron à feu doux. Porter à ébullition, transférer rapidement dans un récipient hermétique et laisser refroidir. Se conserve deux semaines au frigo. Se congèle.

Variété de goûts: Le sirop de miel, avec ses nuances florales ou végétales, s'accorde parfaitement avec le gin, le bourbon et/ou le whisky.

Dans ce guide, vous trouverez une recette de sirop riche à la canneberge, caractérisé par l'ajout du double de la quantité habituelle de sucre par rapport à un sirop simple.

Astuce 2: Utiliser du sirop d'érable pour des cocktails à base de spiritueux foncés. Essayez le "ti punch" revisité avec le Whisky de Montréal, du sirop d'érable et du shrub à l'argousier (ou du jus de lime en alternative).

3. Conserver les herbes fraîches:

Astuce: Transformer ses herbes fraîches de l'été en sirop simple pour les cocktails d'hiver.
Exemple avec le thym: Porter à ébullition une tasse d'eau, une tasse de miel, et ¼ de tasse de thym frais haché. Éteindre le feu, couvrir et laisser infuser 20 minutes. Filtrer et réfrigérer.

Astuce supplémentaire: Ajouter des retailles de pommes pour une saveur plus riche.

Dégustation: Le sirop de miel, thym et pommes se marie divinement avec la vodka Cirka, allongée d'eau bouillante, pour un breuvage chaud et réconfortant pendant les tempêtes.



**Soyez créatifs avec ces astuces locales
pour des cocktails et mocktails uniques!**



Ingrédients:

- 2 ½ tasses de baies d'argousier
- 1 ½ tasse de miel (Miel en Mer)
- 2 tasses de vinaigre de cidre

Shrub de Baies d'Argousier au Miel

Instructions:

1. Entasser dans un pot Masson stérilisé les baies d'argousier et le miel.
2. Portez PRESQUE à ébullition (190°F) les 2 tasses de vinaigre de cidre.
3. Verser le vinaigre chaud sur les baies d'argousier et le miel. Bien mélanger le tout.
4. Laissez refroidir sur le comptoir, puis transférez le mélange au réfrigérateur pour 3 jours.
5. Après le repos, réduisez le mélange au robot culinaire.
6. Passez le mélange réduit au tamis pour obtenir une consistance lisse.
7. Conservez le shrub au réfrigérateur. Il se garde bien pendant 2 à 3 semaines.

Profitez de ce shrub de baies d'argousier au miel dans vos boissons préférées!

Ingrédients:

- 2 tasses de canneberges
- 2 tasses de sucre blanc (ou de miel)
- 1 tasse d'eau

N'hésitez pas à ajouter des canneberges congelées pour maintenir le mélange froid encore plus longtemps sans le diluer.

Sirop Riche à la Canneberge

Instructions:

1. Faire cuire à feu moyen les canneberges, le sucre blanc (ou le miel), et l'eau.
2. Une fois les canneberges bien cuites et d'une texture purée (environ 30 minutes), passer le mélange au robot culinaire.
3. Pour obtenir un sirop lisse, tamiser le mélange au chinois étamine.
4. Se conserve au moins 2 semaines au réfrigérateur ou plusieurs mois au congélateur.



Ce sirop peut constituer la base d'un cocktail en punch pour un groupe !

Santé les ami.es!

