DENNER

Apéritif à la base de champagne et d'orange avec du romarin



Sablons le champagne! Cette année, nous levons nos verres aux 365 derniers jours avec une boisson apéritive très spéciale – santé!

Un bon champagne est déjà grandiose. Et ceux qui aime un peu d'extravagance, se réjouirons peut-être de notre champagne de fin d'année agrémenté d'un ingrédient spécial: du sirop à l'orange et au romarin!
Conformément à la saison, nous avons pris des oranges sanguines pour notre création. Toutefois, on peut aussi faire le sirop avec des oranges blondes.

Fait amusant: saviez-vous que la couleur rouge foncé des oranges sanguines provient de fortes fluctuations de températures? Pour cette raison, cette sorte d'orange est principalement cultivée en Sicile où les températures diurnes et nocturnes varient beaucoup.

- 10 g de brins de romarin frais
- 200 ml de jus d'oranges sanguines ou blondes, sans pulpes
- 175 g de sucre
- 1 cs de jus de citron
- 5 g de gingembre frais, râpé
- 1 prise de clous de girofle en poudre

En complément

- 1 bouteille de champagne, par ex. du Colligny brut Champagne AOC
- Du romarin pour la garniture, si souhaité

1. Lavez les brins de romarin, séchez-les, puis broyez-les dans un mortier (vous pouvez aussi les hacher grossièrement).
2. Mettez tous les ingrédients du sirop sauf le romarin dans une marmite, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes à feu moyen. Ajoutez le romarin après 5 minutes.
3. Tamisez le sirop dans un récipient propre et refermez-le immédiatement. Laissez-le refroidir.
4. Suivant la douceur souhaitée, versez 2 à 3 cuillères à soupe de sirop dans un verre rempli de glaçons et complétez avec 1 dl de champagne frais.
5. Si souhaité, ajoutez un brin de romarin légèrement écrasé dans chaque verre.

Temps de préparation: environ 20 minutes (sans refroidissement)

le sirop se garde longtemps grâce au sucre. Il est important d'utiliser des verres propres ou de préférence stériles pour la conservation. Un récipient de sirop entamé doit être conservé au réfrigérateur.