



# Cuisiner les spiritueux avec la Distillerie des Feux de Saint-Jean

*... Une brève histoire de distillation appliquée.*



Nicolas ANGENIEUX

## Cuisiner les spiritueux avec la Distillerie Les Feux de Saint-Jean



Crédits Photos

Suzanne ANGENIEUX

Images libres de droit Pexel.com

Conception graphique

Suzanne ANGENIEUX

©Creangenieux

Retrouvez le livre en version numérique sur : <https://distillerie-ardeche.fr/spiritueux-gourmet>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Préface d'un distillateur - cuisinier amateur



Ce livre s'adresse à tous les gourmands, gourmets et autres chefs en herbes curieux d'expérimenter des recettes de cuisine nouvelle. Nous vous invitons à découvrir notre univers culinaire et festif à travers une série de recettes de plats salés, sucrés mais également de cocktails classiques ou inédits pour accompagner vos repas entre amis !

Lorsqu'on pense à l'utilisation d'alcools dans la cuisine, le rhum et le whisky sont souvent les premiers qui nous viennent à l'esprit. Ces deux spiritueux sont ancrés dans la gastronomie, et ils sont utilisés dans une variété de plats et de recettes en France et à travers le monde.

En France, le rhum est souvent utilisé dans la cuisine créole et antillaise. Son goût sucré et ses arômes tropicaux se marient parfaitement avec les ingrédients locaux tels que les fruits exotiques, les épices et les fruits de mer.

Le rhum est utilisé pour mariner la viande, préparer des sauces, des glaçages pour les desserts et même pour flamber certains plats.

Le whisky, quant à lui, est largement utilisé dans la cuisine européenne. Son goût fumé et ses notes de céréales se marient parfaitement avec les plats à base de viande, les soupes et les sauces.

Le whisky est utilisé pour flamber les plats, ajouter de la saveur aux marinades et aux sauces, et même pour préparer des desserts.

En plus d'ajouter de la saveur, le rhum et le whisky sont aussi utilisés pour flamber certains plats. Cette technique simple (faire attention tout de même) consiste à verser de l'alcool sur un plat chaud et à l'enflammer brièvement pour ajouter de la saveur et de la présentation. Cela crée également un spectacle visuel impressionnant pour les convives.

Il est important de noter cependant que l'utilisation des spiritueux dans la préparation de desserts nécessite une certaine prudence, car l'alcool ne s'évapore pas complètement lors de la cuisson. Il est donc essentiel de tenir compte de l'audience à laquelle les desserts sont destinés, en particulier lorsqu'il s'agit de personnes ou d'enfants qui ne consomment pas d'alcool.

Alors, la prochaine fois que vous préparez un repas spécial, n'hésitez pas à ajouter un peu de rhum ou de whisky pour donner une touche d'originalité à vos plats.

*Nicolas Argerieux*

# Les spiriteux du coffret

Nicolas notre distillateur a produit pour vous 3 expressions « culinaires » des Rhums et Pur Malt habituellement distillés. Particulièrement aromatiques et présentant un taux d'alcool conséquent pour limiter l'adjonction d'eau dans vos préparations, nous avons ainsi élaboré une gamme de spiritueux aux caractéristiques organoleptiques accrues qui vous permettra de sublimer vos préparations salées et sucrées.

Avant de commencer, il est important de comprendre les différents types de rhum et de Pur Malt présents dans ce coffret :

- 1 Solstice Grand Arôme** est notre rhum pur mélasse de canne à sucre issu de l'Agriculture Biologique. Son goût puissant et typé reflète ses origines CUBAINES ainsi que notre mode de fermentation long et en foudre de chêne français. Il est traditionnellement distillé deux fois avec conviction et sans concession dans notre alambic au feu de de bois.



- 2** Notre Rhum Saint-Jean est quant à lui notre rhum Grand Arôme vieilli plusieurs mois en fût de chêne Français. Ceci lui confère une aromatique exceptionnelle et une grande longueur en bouche. Une couleur dorée, un nez délicat de rose et d'épices, pour une explosion de saveurs caribéennes intenses.



- 3** **Solstice Pur Malt Bio** est notre New Make Spirit et préfigure notre prochain Whisky Ardéchois. L'orge provient de la malterie des Monts d'Ardèche distante de seulement 9 Km. Une distillation à repasse traditionnelle lente et au feu de bois lui confère le caractère affirmé des grands Single Malt. Notre spiritueux est mis à vieillir dans des fûts spécialement toastés pour nos whiskies par la Tonnellerie de Jarnac (Cognac). Le chêne Français et une chauffe expérimentale en profondeur induisent des arômes uniques et complexes.



# Sommaire

Préface p6

Spiritueux du coffret p7

Sommaire p8

Remerciements p64

## Les Cocktails p9

Mojito Classique p10

Manhattan p12

Piña Colada p14

Whisky Sour p16

Hemingway Special p18

## Les Recettes salées p20

Poulet cajun mariné au rhum et à l'orange p22

Gambas sautées au whisky et au piments p24

Saumon grillé au whisky et au sirop d'érable p26

Poulet curry coco au rhum-pousses de bambou épicées p28

Saint-Jacques poêlées et flambées au whisky, risotto aux petits légumes p30

Rôti de porc au rhum et aux épices p32

Poulet caramélisé au Pur Malt et au miel p34

Effilochée de porc flambée au rhum servie dans un burger p36

Filet mignon au Pur Malt, patate douces et sauces aux champignons p38

Anguille fumée flambée au Whisky, salade forestière p40

La pintade au whisky p42

## Les Recettes sucrées p44

Cheese Cake au whisky et raisins secs p46

Crème basquaise brûlée au rhum et café p48

Macarons italiens, crème de marron au Rhum p50

Glace au rhum et aux noix de pécan meringue flambée p52

Tiramisu au whisky et aux biscuits à la cuillère p54

Pana cotta coulis de fruits rouge sur fond de biscuits au rhum p56

Sablés Canadiens whisky, noisettes et cranberries p58

Soufflé au rhum et à la vanille p60

Gâteau antillais renversé à l'ananas et au rhum p62

# Cocktails

L'art de préparer des cocktails est une passion qui a captivé les amateurs de boissons depuis des décennies.

Que vous soyez un barman professionnel ou simplement un amateur cherchant à impressionner vos amis lors d'une soirée, connaître quelques recettes de cocktails au rhum peut faire toute la différence.

Notre rhum blanc Solstice Grand Arôme est idéal pour les cocktails fruités. Il est léger, très aromatique et floral et se marie bien avec d'autres ingrédients. Le Rhum Solstice Saint-Jean Ambré a une saveur plus prononcée et peut être utilisé pour des cocktails plus robustes et sophistiqués. Notre Pur Malt avec sa complexité aromatique et ses saveurs épicées vous permettra de réaliser aussi bien des cocktails classiques que tendances.



J'ai choisi de vous présenter cinq recettes simples et réalisables afin que vous puissiez vous lancer dans la préparation de ces délicieux cocktails Rhum ou Whisky.

Prêt à devenir un maître dans l'art de la mixologie ?

A défaut, cela pourra également vous faire patienter pendant que vous expérimentez entre amis les recettes salées et sucrées qui suivent. N'hésitez pas à vous amuser avec d'autres ingrédients et à personnaliser ces recettes selon vos préférences.

Mais n'oubliez pas, la modération est de mise lorsque vous dégustez ces cocktails.

Santé !

*Nicolas Argenieux*

# Mojito classique

Le Mojito est sans aucun doute l'un des cocktails les plus populaires et rafraîchissants de tous les temps. Originaire de Cuba, il a conquis le monde entier grâce à son mélange unique de saveurs et à sa simplicité.

L'histoire du Mojito remonte au 16ème siècle, à l'époque où les Espagnols ont colonisé Cuba. À cette époque, les marins espagnols buvaient un mélange de rhum, de citron vert et de sucre pour se rafraîchir lors de leurs longs voyages en mer.

Ce mélange était connu sous le nom de "El Draque", en hommage au célèbre pirate anglais Francis Drake. Au fil du temps, le "El Draque" a évolué pour devenir le Mojito que nous connaissons aujourd'hui. Le nom "Mojito" est dérivé du mot africain "mojo", qui signifie "petit sortilège".

Ce nom est parfaitement adapté à ce cocktail envoûtant qui a conquis le cœur de nombreuses personnes à travers le monde.

La recette classique du Mojito est simple, mais elle nécessite des ingrédients de qualité et une préparation minutieuse.

**Pour préparer le Mojito, commencez par placer les feuilles de menthe et le sucre de canne dans un verre.**

- Utilisez un pilon pour écraser légèrement les feuilles de menthe et libérer leurs arômes.
- Ajoutez ensuite le jus de citron vert et mélangez bien.
- Ajoutez ensuite les glaçons dans le verre et versez le rhum blanc Solstice.
- Remuez délicatement pour mélanger tous les ingrédients.
- Complétez le verre avec de l'eau gazeuse et décorez avec une feuille de menthe fraîche.

Le secret d'un bon Mojito réside dans le choix des ingrédients et dans la technique de préparation. Utilisez toujours du rhum blanc de qualité pour obtenir le meilleur goût possible. De plus, assurez-vous d'utiliser du jus de citron vert frais plutôt que du jus en bouteille, car cela fera toute la différence.

Le Mojito est un cocktail polyvalent qui peut être adapté selon les préférences de chacun. Certains ajoutent de la limonade au lieu de l'eau gazeuse pour une version plus sucrée, tandis que d'autres préfèrent ajouter des fruits frais comme des fraises ou des framboises pour une touche de couleur et de saveur supplémentaire. Le Mojito classique est toujours une valeur sûre. Son mélange rafraîchissant de rhum, de citron vert et de menthe en fait un cocktail parfait pour toutes les occasions.



## Mojito classique

### Ingrédients

- 50 ml de rhum blanc Solstice Grand Arôme
- 30 ml de jus de citron vert frais
- 6 à 8 feuilles de menthe fraîche
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- Eau gazeuse
- Glaçons



# Manhattan

Le cocktail au whisky Manhattan est un mélange classique qui a une histoire fascinante et une saveur délicieuse. Ce cocktail emblématique est un incontournable pour les amateurs de whisky et les amateurs de cocktails.

Selon la petite histoire, le cocktail aurait été créé au Manhattan Club au 19ème siècle, un célèbre club social de la ville. Il aurait été concocté lors d'une fête organisée par Lady Randolph Churchill, la mère de Winston Churchill. Le cocktail aurait été un tel succès qu'il a rapidement gagné en popularité et est devenu un classique intemporel.

Pour préparer le cocktail, suivez ces étapes :

1. Remplissez un verre à mélange de glace.
2. Ajoutez le Pur Malt, le vermouth rouge doux et les gouttes d'amer à l'orange.
3. Remuez délicatement le mélange pendant environ 30 secondes pour bien mélanger les saveurs.
4. Filtrez le mélange dans un verre à cocktail refroidi.
5. Garnissez le cocktail avec une cerise au marasquin.

Le cocktail au Solstice Pur Malt Manhattan peut être servi droit ou sur glace, selon vos préférences. Certains amateurs de cocktails préfèrent également ajouter une tranche d'orange ou de citron pour apporter une touche d'agrumes.

Ce cocktail est apprécié pour son goût riche et complexe. Le Pur Malt lui donne une base solide, tandis que le vermouth ajoute une douceur subtile. Les amers à l'orange complètent le mélange avec une touche d'amertume et d'arôme.

Le Manhattan est souvent considéré comme un choix de boisson élégant et sophistiqué.

Il est parfait pour les occasions spéciales et les soirées entre amis. Sa popularité a perduré au fil des décennies, et il est toujours un choix populaire dans les bars du monde entier.



## Manhattan

### Ingrédients

- 60 ml de notre Solstice Pur Malt
- 30 ml de vermouth rouge doux
- 2 à 3 gouttes d'amer à l'orange
- Cerise au marasquin pour la garniture



# Piña Colada

Le cocktail Piña Colada est un mélange tropical rafraîchissant qui évoque immédiatement des images de plages de sable blanc, de palmiers se balançant doucement dans la brise et de couchers de soleil spectaculaires. Ce cocktail, à base de rhum, de jus d'ananas et de lait de coco, est devenu l'un des cocktails les plus populaires du monde entier. Mais d'où vient cette boisson exotique et comment peut-on la préparer ?

L'histoire de la Piña Colada remonte à plus de 200 ans, à Porto Rico. Cette île des Caraïbes est connue pour ses magnifiques plages et son rhum de qualité. La Piña Colada est devenue la boisson nationale de Porto Rico en 1978, mais son histoire remonte bien plus loin que cela. On dit que le premier enregistrement écrit de la recette de la Piña Colada remonte à 1825, dans un journal de bord d'un pirate portoricain nommé Roberto Cofresí.

**La recette originale de la Piña Colada était assez simple : du rhum, du jus d'ananas frais et du coco écrasé.**

**Au fil des années, la recette a été modifiée et améliorée, et de nombreux ingrédients ont été ajoutés pour donner plus de complexité à la boisson.**

**Pour préparer la Piña Colada, il suffit de mélanger tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à obtenir une consistance lisse.**

**Versez le mélange dans un verre à cocktail et décorez-le avec une tranche d'ananas et une cerise au marasquin.**

**Vous pouvez également ajouter un peu de cannelle en poudre pour une touche supplémentaire de saveur.**

Bien que la recette classique soit la plus populaire, il existe de nombreuses variations de la Piña Colada. Certains ajoutent du jus de citron vert pour une touche d'acidité, d'autres utilisent du rhum épicé pour plus de chaleur, et certains remplacent même le rhum par de la vodka ou du gin pour une version plus légère.

La Piña Colada est un cocktail parfait pour les chaudes journées d'été, mais il peut également être apprécié toute l'année. Son goût sucré et tropical en fait une boisson idéale pour se détendre et se sentir transporté vers une île paradisiaque, même si vous êtes simplement assis dans votre jardin.



## Piña Colada

### Ingrédients

- 60 ml de rhum Solstice Saint-Jean Ambré
- 120 ml de jus d'ananas
- 60 ml de lait de coco
- 30 ml de crème épaisse
- 1 tasse de glace pilée



# Whiskey Sour

Mon préféré.

Il était une fois, dans les rues sombres d'une ville américaine... Une légende urbaine raconte l'histoire fascinante du Whiskey Sour, un breuvage délicieux et envoûtant qui aurait été créé par un barman anonyme.

Selon cette légende, il y a de cela plusieurs décennies, dans un bar clandestin situé au cœur de la ville, vivait un barman solitaire et talentueux.

Il était connu pour ses compétences exceptionnelles en matière de mixologie et pour ses créations uniques. Les clients affluaient de loin pour goûter à ses cocktails magiques, et il était réputé pour sa capacité à créer des boissons qui éveillaient les sens et racontaient une histoire.

Un soir, alors que la pluie battait les pavés de la ville, un parfait inconnu entra dans le bar. Il s'installa au comptoir et demanda au barman de lui préparer quelque chose de spécial, quelque chose qui lui permettrait d'oublier ses soucis et de se perdre dans un monde de saveurs.

Le barman accepta le défi avec enthousiasme.

**Il prit un verre à cocktail, y versa une généreuse portion de Solstice Pur Malt (oui nous sommes connus partout), ajouta du jus de citron fraîchement pressé et une touche de sirop de sucre. Puis, avec une dextérité impressionnante, il secoua le mélange avec de la glace jusqu'à ce que le verre soit glacé et que les saveurs se marient parfaitement.**

L'homme prit une gorgée du cocktail et fut instantanément transporté dans un autre monde. Les saveurs du Pur Malt fumé se mêlaient harmonieusement à l'acidité du citron et à la douceur du sirop de sucre. C'était comme si chaque gorgée racontait une histoire différente, une histoire de voyages et d'aventures, de passions et de tristesse.

Le mot se répandit rapidement dans la ville qu'un nouveau cocktail avait été créé, un cocktail qui était bien plus qu'une simple boisson. Les gens affluaient vers le bar, impatients de goûter à cette création magique. Le Whiskey Sour était né...

Aujourd'hui, le Whiskey Sour est devenu un classique intemporel, apprécié unanimement par les amateurs de cocktails. Les barmans du monde entier ont perfectionné la recette, ajoutant parfois une touche personnelle, mais conservant toujours l'essence même du cocktail.

Sa simplicité et son équilibre en font une boisson polyvalente, parfaite pour toutes les occasions. Que ce soit pour se détendre après une longue journée de travail ou pour célébrer une occasion spéciale, le Whiskey Sour est toujours là, prêt à raconter son histoire unique à ceux qui l'écoutent.



## Whiskey Sour

### Ingrédients

- 60 ml de Solstice Pur Malt Tourbé
- 2 cl Sirop de canne (ou sucre en poudre)
- 1 Jus de citron vert pressé
- 1 Blanc(s) d'oeuf (selon les goûts)



# Hemingway Special

Le cocktail Hemingway Special, également connu sous le nom de **Papa Doble**, est une boisson originale qui tire son nom du célèbre écrivain américain Ernest Hemingway. Ce cocktail à base de rhum est un mélange rafraîchissant et exotique qui a gagné en popularité au fil des ans.

Le Hemingway Special est une variante du classique Daiquiri, mais avec une petite touche spéciale.

Au lieu d'utiliser du sucre, ce cocktail utilise du sirop de marasquin, qui est une liqueur à base de cerises.

Cela donne au cocktail une saveur unique et légèrement sucrée.

Commencez par remplir un shaker avec des glaçons.

Ajoutez ensuite tous les ingrédients dans le shaker et secouez vigoureusement pendant environ 10 secondes.

Versez le mélange dans un verre à cocktail et décorez avec une tranche de pamplemousse ou une cerise au marasquin.

Le Hemingway Special est apprécié pour son goût équilibré et sa fraîcheur. Le rhum blanc apporte une légère note de vanille, qui se marie parfaitement avec l'acidité du jus de pamplemousse et du jus de citron vert. Le sirop de marasquin ajoute une touche sucrée subtile qui complète le mélange. Ce cocktail est idéal pour les amateurs de rhum et ceux qui recherchent une boisson légère et rafraîchissante.

Le daiquiri Special a été popularisé par Ernest Hemingway lui-même, qui était connu pour sa passion pour les cocktails. Il a découvert ce mélange lors de ses voyages à Cuba, où il passait beaucoup de temps à profiter du soleil et des plages.

Le cocktail Hemingway Special est une délicieuse boisson à base de rhum qui offre une expérience gustative unique. Amateur de rhum ou simplement à la recherche d'un cocktail rafraîchissant, le Hemingway Special est un choix parfait.

Cheers !





## Hemingway Special

### Ingrédients

Pour préparer un Hemingway Special,  
vous aurez besoin des ingrédients suivants:

- 60 ml de rhum blanc Solstice Grand

Arôme

- 30 ml de jus de pamplemousse

- 15 ml de jus de citron vert

- 15 ml de sirop de marasquin

(Ou sucre de canne)



# Recettes salées

L'art du flambage et de la marinade utilisant nos spiritueux dans les recettes que j'ai sélectionnées et expérimentées pour vous apportent des saveurs uniques et impressionnantes.

N'hésitez pas à tester avec différentes recettes et à ajuster les quantités d'alcool selon vos préférences personnelles.

**Le flambage** est une technique de cuisson spectaculaire qui consiste à verser de l'alcool sur un plat chaud et à l'enflammer pour créer une flamme impressionnante. Nos rhums et Pur Malt Soltice Spirits sont deux alcools souvent utilisés pour le flambage en raison de leur teneur en alcool élevée et de leur saveur aromatique intense.

Lorsque vous utiliserez nos Rhums ou du Pur Malt pour flamber un plat, il est important de prendre certaines précautions. Assurez-vous de retirer la casserole du feu avant d'ajouter l'alcool, puis inclinez-la légèrement pour que l'alcool s'enflamme naturellement. Gardez toujours un couvercle à portée de main pour étouffer les flammes au besoin.

En ce qui concerne **la marinade**, nos spiritueux apportent des saveurs uniques et complexes aux viandes et aux fruits de mer. Lorsque vous marinez des aliments dans du rhum ou du whisky, assurez-vous de ne pas en faire trop, car ces alcools peuvent rapidement dominer les autres saveurs. Une marinade de 30 minutes à quelques heures est généralement suffisante pour permettre aux saveurs de se développer sans submerger complètement l'aliment.

Pour une marinade à base de rhum ou de whisky, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients tels que du jus de citron, des herbes fraîches, du miel, de l'ail et des épices pour créer un mélange équilibré de saveurs. Veillez à goûter la marinade avant de l'utiliser pour vous assurer qu'elle est bien équilibrée.

*Nicolas Angeleux*



# RECETTES SALEES

# Poulet cajun mariné au rhum et à l'orange

Voici les étapes à suivre pour réaliser ce plat :

1. Dans un grand bol, mélangez le rhum, le jus d'orange, l'huile d'olive, le mélange d'épices cajun, le paprika, le sel, le poivre noir moulu, l'ail et l'oignon émincés. Cela constituera la marinade pour le poulet.
2. Ajoutez les filets de poulet à la marinade et assurez-vous qu'ils sont bien enrobés. Couvrez le bol avec du film plastique et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, idéalement toute la nuit, pour permettre aux saveurs de se développer.
3. Préchauffez votre grill à feu moyen-élevé. Pendant ce temps, préparez les poivrons en les éminçant.
4. Retirez les filets de poulet de la marinade et égouttez-les légèrement pour enlever l'excès de liquide. Réservez la marinade restante pour plus tard.
5. Placez les filets de poulet sur le grill chaud et faites-les cuire pendant environ 6 à 8 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et légèrement dorés. La durée de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur des filets de poulet.
6. Pendant que le poulet cuit, faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez les poivrons émincés. Faites-les sauter pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement grillés.
7. Ajoutez la marinade réservée dans la poêle avec les poivrons et faites cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
8. Une fois le poulet cuit, retirez-le du grill et laissez-le reposer pendant quelques minutes. Ensuite, coupez les filets de poulet en tranches épaisses.
9. Servez-le avec les poivrons sautés et nappez-le de la sauce à base de marinade. Vous pouvez accompagner ce plat de riz ou de légumes grillés.

Ce poulet cajun mariné au rhum et à l'orange est une explosion de saveurs avec une touche tropicale.

La marinade à base de rhum et de jus d'orange donne une note sucrée et acidulée au poulet, tandis que les épices cajun ajoutent une touche épicée.

Les poivrons sautés complètent parfaitement ce plat en apportant une texture croquante et une saveur légèrement fumée.

Essayez cette recette lors de votre prochain barbecue ou dîner en famille, et régalez-vous !

# Poulet cajun mariné au rhum et à l'orange



## Ingédients

- 4 filets de poulet
- 1/4 de tasse de rhum Solstice Ambré Saint-Jean
- 1/4 de tasse de jus d'orange
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de mélange d'épices cajun
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 oignon moyen émincé
- 1 poivron rouge émincé
- 1 poivron vert émincé
- 1 poivron jaune émincé



# Gambas sautées au Pur Malt et aux piments

Voici une recette simple et efficace qui ravira vos convives !

1. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail émincé et le piment rouge émincé. Faites revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et parfumés.
2. Ajoutez les gambas décortiquées dans la poêle et augmentez le feu à moyen-élevé. Faites sauter les gambas pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et légèrement dorées.
3. Réduisez le feu à moyen et ajoutez le whisky dans la poêle. Faites flamber le Pur Malt en inclinant légèrement la poêle vers la flamme. Assurez-vous de prendre toutes les précautions nécessaires lors de cette étape.
4. Ajoutez la sauce soja et le miel dans la poêle. Mélangez bien pour enrober les gambas de la sauce. Laissez mijoter pendant quelques minutes pour que la sauce épaississe légèrement.
5. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. N'oubliez pas de goûter la sauce pour ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
6. Une fois les gambas bien enrobées de sauce et cuites à votre goût, retirez la poêle du feu.
7. Servez les gambas sautées au whisky et aux piments bien chaudes, garnies de persil frais haché pour ajouter une touche de fraîcheur.

Cette recette de gambas sautées au Pur Malt et aux piments est parfaite pour impressionner vos invités lors d'un dîner spécial ou tout simplement pour vous faire plaisir. Les gambas sont savoureuses et juteuses, tandis que la sauce au Pur Malt et aux piments ajoute une note épicée et légèrement sucrée. Accompagnez ce plat avec du riz ou des légumes sautés pour un repas complet et délicieux.

N'oubliez pas de profiter de cette recette avec modération et de prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation du feu et de l'alcool.

Bon appétit !

# Gambas sautées au Pur Malt et aux piments



## Ingédients

- 500 g de gambas décortiquées
- 3 cuillères à soupe de Pur Malt Solstice
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 piment rouge épépiné et émincé
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel et poivre, selon votre goût



# Saumon grillé au Pur Malt et au sirop d'érable

Cette recette de saumon grillé au Solstice Pur Malt et au sirop d'érable est un excellent moyen de sublimer le goût délicat du poisson. La marinade sucrée et légèrement relevée ajoute une touche de saveur unique, tandis que le grill apporte une texture croustillante à l'extérieur tout en conservant la tendreté du saumon à l'intérieur.

Voici mes conseils de préparation:

1. Préchauffez votre grill à feu moyen-élevé.
2. Dans un bol, mélangez le sirop d'érable, le Pur Malt, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Remuez bien pour mélanger tous les ingrédients.
3. Placez les filets de saumon dans un plat allant au four et versez la marinade sur le poisson. Assurez-vous que tous les filets soient bien enrobés de marinade. Laissez mariner pendant environ 15 minutes.
4. Pendant ce temps, graissez légèrement la grille pour éviter que le poisson ne colle. Si vous utilisez des brins de romarin frais, vous pouvez les placer sur la grille pour ajouter une saveur supplémentaire au saumon.
5. Placez les filets de saumon sur la grille préchauffée, côté peau vers le bas. Fermez le couvercle du grill et laissez cuire pendant environ 4 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que le saumon soit bien grillé et légèrement doré.
6. Retournez délicatement les filets de saumon à l'aide d'une spatule et poursuivez la cuisson pendant encore 4 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit et légèrement doré de l'autre côté.
7. Retirez les filets de saumon du grill et laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Cela permettra aux saveurs de se mélanger et au poisson de conserver sa tendreté.
8. Servez le saumon grillé au Pur Malt et au sirop d'érable avec des accompagnements de votre choix, tels que du riz, des légumes grillés ou une salade verte. Vous pouvez également garnir le poisson avec des brins de romarin frais pour une présentation élégante.

Profitez de ce plat délicieux et raffiné lors de vos repas en famille ou entre amis.

# Saumon grillé au Pur Malt et au sirop d'érable



## Ingédients

- 4 filets de saumon (environ 150 g chacun)
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de Solstice Pur Malt
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre, selon vos goûts
- Brins de romarin frais (facultatif)



# Poulet curry coco au rhum, pousses de bambou épicées

Profitez de ce délicieux poulet curry-coco au Rhum Saint-Jean servi avec des pousses de bambou épicées et régalez-vous avec cette explosion de saveurs asiatiques dans votre assiette !

1. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile de coco à feu moyen. Ajoutez l'oignon haché et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2. Ajoutez l'ail émincé et la pâte de curry rouge. Mélangez bien pour enrober les oignons et l'ail de la pâte de curry.
3. Ajoutez les morceaux de poulet dans la poêle et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés.
4. Versez le lait de coco et le rhum dans la poêle. Remuez bien pour mélanger tous les ingrédients. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
5. Ajoutez les pousses de bambou égouttées dans la poêle. Assaisonnez avec la sauce soja, le sucre de palme, le sel et le poivre. Mélangez bien et laissez mijoter pendant encore 5 minutes.
6. Goûtez la sauce et ajustez l'assaisonnement selon vos préférences.
7. Servez le poulet curry-coco au rhum chaud, garni de coriandre fraîche.

Accompagnez-le de riz blanc ou de naans pour un repas complet et délicieux.

Cette recette de poulet curry-coco au rhum servi avec des pousses de bambou épicées est un mélange parfait de saveurs exotiques.

La douceur du lait de coco et du rhum se marie parfaitement avec le piquant de la pâte de curry rouge.

Les pousses de bambou ajoutent une texture croquante et un goût unique à ce plat.

N'hésitez pas à ajuster les quantités d'épices selon votre préférence personnelle.

Si vous préférez un curry plus épicé, ajoutez plus de pâte de curry rouge. Si vous aimez les plats plus doux, réduisez la quantité de pâte de curry ou ajoutez un peu de sucre supplémentaire.

# Poulet curry coco au rhum, pousses de bambou épicées



## Ingrédients

- 500 g de blancs de poulet, coupés en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry rouge
- 400 ml de lait de coco
- 50 ml de rhum Solstice Saint-Jean Ambré
- 200 g de pousses de bambou, égouttées et rincées
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sucre de palme (ou de sucre brun)
- Sel et poivre, selon votre goût
- Coriandre fraîche, pour garnir



# Saint-Jacques flambées au Pur Malt, risotto aux petits légumes

Les Saint-Jacques sont des fruits de mer délicats et savoureux, parfaits pour une recette de cuisine raffinée.

Dans cette recette, nous allons les poêler et les flamber au Pur Malt pour leur donner une touche d'élégance supplémentaire.

Nous les servirons avec un risotto crémeux aux petits légumes, pour un plat complet et délicieux.

1. Commencez par préparer le risotto. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
2. Ajoutez les petits légumes coupés en dés et faites-les cuire pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres.
3. Ajoutez le riz Arborio et remuez bien pour le mélanger avec les légumes. Laissez cuire pendant une minute pour que les grains de riz deviennent translucides.
4. Versez une louche de bouillon chaud dans la poêle et remuez doucement jusqu'à ce que le liquide soit absorbé par le riz. Répétez cette opération en ajoutant une louche de bouillon à chaque fois que le liquide est absorbé, jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente (environ 15-20 minutes).
5. Pendant que le risotto cuit, préparez les Saint-Jacques. Assurez-vous qu'elles sont bien propres et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre.
6. Dans une autre poêle, faites fondre le beurre à feu moyen-vif. Ajoutez les Saint-Jacques et faites-les cuire pendant environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
7. Retirez les Saint-Jacques de la poêle et réservez-les. Dans la même poêle, ajoutez le Pur Malt et flambez-le. Faites attention aux flammes et laissez les s'éteindre doucement.
8. Ajoutez le risotto cuit dans la poêle avec le Pur Malt flambé et mélangez bien. Ajoutez le parmesan râpé et la crème fraîche, et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et crémeux.
9. Servez les Saint-Jacques poêlées et flambées au Pur Malt sur le risotto aux petits légumes, et garnissez éventuellement d'un peu de persil frais pour la décoration.

Cette recette de Saint-Jacques poêlées et flambées, servies avec un risotto aux petits légumes, est un plat élégant et savoureux.

Les Saint-Jacques sont délicieusement tendres, tandis que le risotto crémeux et les petits légumes ajoutent une touche de fraîcheur.

# Saint-Jacques flambées au Pur Malt, risotto aux petits légumes



## Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel et poivre, selon votre goût
- 50 ml de Solstice Pur Malt
- 200 g de riz Arborio (ou tout autre riz à risotto)
- 1 oignon, finement haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 200 g de petits légumes de saison (carottes, pois gourmands, courgettes, etc.), coupés en petits dés
- 1 litre de bouillon de légumes, chaud
- 50 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche



# Rôti de porc au rhum et aux épices

Voici un délicieux Rôti de porc au rhum Saint-Jean et aux épices servi avec des haricots noirs.

Le rôti de porc au rhum et aux épices est un plat délicieux qui marie les saveurs chaleureuses des épices avec la douceur du rhum.

Accompagné de haricots noirs, ce plat est parfait pour impressionner vos convives lors d'un dîner spécial ou tout simplement pour vous faire plaisir.

Une recette très simple en suivant ces instructions :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un bol, mélangez le rhum Saint-Jean Ambré, le miel, l'huile d'olive, l'ail émincé, l'oignon haché, le paprika, le cumin en poudre, la coriandre en poudre, le sel et le poivre. Badigeonnez le rôti de porc de ce mélange, en veillant à bien l'enrober.
3. Placez le rôti de porc dans un plat allant au four et enfournez pendant environ 1 heure et demie, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille du rôti, donc vérifiez la température interne à l'aide d'un thermomètre à viande. Elle devrait atteindre environ 65°C.
4. Pendant ce temps, préparez les haricots noirs. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon haché et l'ail émincé, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
5. Ajoutez les haricots noirs rincés et égouttés dans la poêle, ainsi que le cumin en poudre, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez bien et laissez mijoter pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps.
6. Une fois le rôti de porc cuit, retirez-le du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes avant de le découper en tranches épaisses.
7. Servez le rôti de porc au rhum et aux épices avec les haricots noirs chauds. Vous pouvez également ajouter une salade verte ou des légumes rôtis en accompagnement.

Ce rôti de porc au rhum Saint-Jean et aux épices servi avec des haricots noirs est un véritable régal des sens.

Les épices ajoutent une touche exotique au porc tendre et juteux, tandis que les haricots noirs apportent une texture crémeuse et savoureuse.

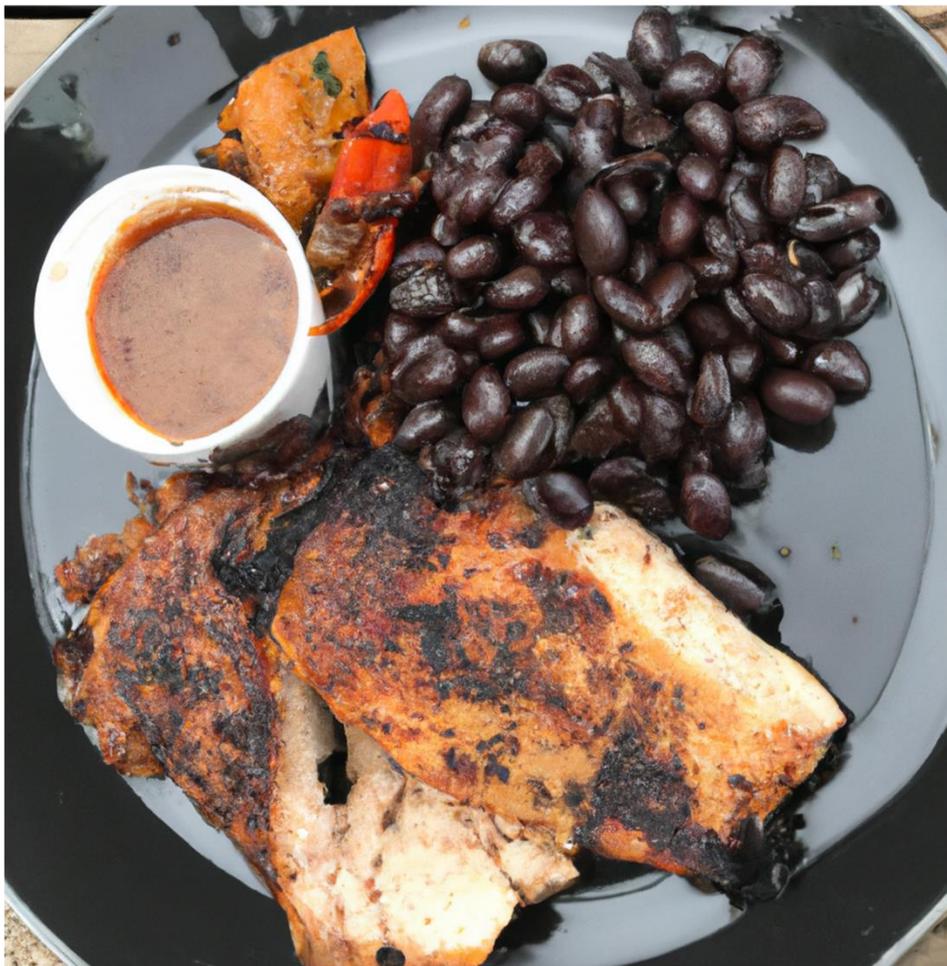
Régalez-vous !



# Rôti de porc au rhum et aux épices

## Ingrédients

- 1 rôti de porc de 1,5 kg
- 4 cuillères à soupe de rhum Saint-Jean Ambré
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 400 g de haricots noirs en conserve, rincés
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre noir fraîchement moulu



# Poulet caramélisé au Pur Malt et au miel

Le poulet caramélisé au Pur Malt et au miel est servi avec des tomates cerises provençales : une recette gastronomique savoureuse

Le poulet caramélisé au Pur Malt et au miel est un plat délicieux qui associe des saveurs sucrées et salées.

Accompagné de tomates cerises provençales, ce plat offre une combinaison parfaite de textures et de goûts.

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez le Pur Malt, le miel, la sauce soja, l'ail émincé, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Réservez cette marinade.
2. Placez les blancs de poulet dans un plat allant au four et versez la marinade dessus. Assurez-vous que le poulet est bien enrobé de marinade. Laissez mariner pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 200°C.
4. Pendant ce temps, préparez les tomates provençales. Coupez les tomates cerises en deux et disposez-les dans un plat allant au four. Arrosez-les avec l'huile d'olive supplémentaire et saupoudrez-les d'herbes de Provence, de sel et de poivre.
5. Placez les filets de poulet et les tomates provençales dans le four préchauffé et faites cuire pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien caramélisé et les tomates légèrement dorées.
6. Retirez du four et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Conseils de présentation:

Pour une présentation gastronomique, disposez les blancs de poulet caramélisés au centre de l'assiette. Entourez-les de tomates provençales rôties et ajoutez quelques herbes fraîches pour la touche finale. Vous pouvez également accompagner ce plat d'une purée de pommes de terre ou d'une salade verte pour compléter le repas.

Le poulet caramélisé ravira les convives les plus exigeants. Les saveurs sucrées et salées se marient à merveille, tandis que les tomates provençales apportent une touche de fraîcheur et d'acidité.

N'hésitez pas à essayer cette recette lors de vos prochains repas pour épater vos invités avec un plat délicieux et sophistiqué.

# Poulet caramélisé au Pur Malt et au miel



## Ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 4 cuillères à soupe de Solstice Pur Malt
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 12 tomates cerises mûres
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive supplémentaire



# Effilochée de porc flambée au rhum servie en burger

Une recette savoureuse qui ravira les grands et le petits;

1. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
2. Ajoutez le porc effiloché dans la poêle et mélangez-le avec l'oignon et l'ail. Faites revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce que le porc soit bien chaud.
3. Dans un petit bol, mélangez le rhum Saint-Jean, le bouillon de poulet, la sauce soja, le ketchup, le vinaigre de cidre, la cassonade, le paprika, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Versez ce mélange sur le porc effiloché et remuez bien pour enrober tous les morceaux de viande.
4. Laissez mijoter le porc à feu doux pendant environ 15-20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce réduise et épaississe légèrement.
5. Pendant ce temps, préparez les petits pains à burger. Coupez-les en deux et faites-les griller légèrement.
6. Lorsque la viande est prête, retirez-la du feu et assemblez les burgers. Placez une feuille de laitue sur la moitié inférieure de chaque petit pain. Ajoutez une généreuse portion de porc effiloché par-dessus, puis garnissez avec des tranches de tomate et d'oignon. Refermez les burgers avec la moitié supérieure des petits pains.
7. Servez les burgers immédiatement et dégustez-les chauds.

Un vrai régal à partager. La viande est tendre et savoureuse, et les saveurs du rhum et des épices se marient parfaitement. Servi dans un burger ce plat est idéal pour un repas décontracté .

# Effilochée de porc flambée au rhum servie en burger



## Ingédients

- 500 g de porc effiloché
- 1 oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de tasse de rhum Saint-Jean Ambré
- 1/4 de tasse de bouillon de poulet
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de paprika, sel, poivre.
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- 4 petits pains à burger
- Feuilles de laitue, tranches de tomate
- Tranches d'oignon



# Filet mignon au Pur Malt, patates douces et sauce champignons

Voici la recette du filet mignon au Pur Malt accompagné de patates douces et de sauce aux champignons de Paris.

Instructions :

1. Commencez par préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans une poêle à feu moyen, faites chauffer l'huile d'olive. Assaisonnez le filet mignon avec du sel et du poivre, puis faites-le revenir dans la poêle pendant quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
3. Retirez le filet mignon de la poêle et placez-le dans un plat allant au four. Versez le whisky sur le filet mignon et mettez-le au four pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à votre goût.
4. Pendant ce temps, épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
5. Pendant que les patates douces cuisent, préparez la sauce aux champignons. Émincez les champignons et les échalotes. Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, puis ajoutez les champignons et les échalotes. Faites-les revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
6. Ajoutez la crème fraîche dans la poêle avec les champignons et les échalotes. Laissez mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
7. Une fois que le filet mignon est cuit, retirez-le du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes avant de le trancher en tranches épaisses.
8. Servez le filet mignon avec les patates douces cuites à la vapeur et la sauce aux champignons. Garnissez le tout de persil frais haché pour ajouter une touche de fraîcheur.

Et voilà ! Vous pouvez maintenant déguster votre délicieux filet mignon accompagné de patates douces et de sauce aux champignons de Paris.

Bon appétit

# Filet mignon au Pur Malt, patates douces et sauce champignons



## Ingrédients

- 500g de filet mignon de porc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir moulu, selon votre goût
- 100ml de Pur Malt
- 2 patates douces
- 250g de champignons de Paris frais
- 2 échalotes
- 200ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Persil frais, haché (pour la garniture)



# Anguille fumée flambée au Pur Malt, salade forestière

Voici une recette norvégienne qui présente une nouvelle manière d'accompagner l'anguille fumée accompagnée d'une irrésistible salade forestière. La Norvège est connue pour ses magnifiques paysages, sa culture riche et sa cuisine délicieuse. L'un des plats les plus emblématiques de la cuisine norvégienne est l'anguille fumée flambée au whisky, accompagnée d'une salade forestière. Cette recette allie les saveurs fumées de l'anguille avec la douceur du whisky et la fraîcheur des ingrédients de la salade.

Maintenant, voici comment préparer ce délicieux plat norvégien :

1. Dans une poêle à feu moyen, faites fondre le beurre. Ajoutez l'anguille fumée et faites-la revenir pendant quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
2. Dans un petit bol, mélangez le Pur Malt, le sucre brun, la sauce soja et le sirop d'érable. Versez ce mélange sur l'anguille dans la poêle et flambez-la avec une allumette. Laissez le whisky brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne naturellement.
3. Pendant ce temps, préparez la salade forestière. Dans un saladier, mélangez les champignons sauvages, les jeunes pousses et l'échalote. Assaisonnez avec l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre. Mélangez bien pour enrober tous les ingrédients.
4. Servez l'anguille flambée au whisky sur un lit de salade forestière. Arrosez d'un filet de vinaigre balsamique et assaisonnez avec du sel et du poivre, selon votre goût.

N'hésitez pas à expérimenter avec les ingrédients et les assaisonnements pour personnaliser cette recette selon vos préférences.

Cette recette de l'anguille fumée flambée au whisky, accompagnée d'une salade forestière, est un véritable délice pour les amateurs de cuisine du monde. Les saveurs fumées de l'anguille se marient parfaitement avec la douceur du whisky et la fraîcheur des ingrédients de la salade. C'est un plat qui impressionnera certainement vos invités lors d'un dîner spécial.

# Anguille fumée flambée au Pur Malt, salade forestière



## Ingrédients

500 grammes d'anguille fumée

- 50 millilitres de whisky

- 1 cuillère à soupe de beurre

- 1 cuillère à soupe de sucre brun

- 1 cuillère à soupe de sauce soja

- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable

- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Pour la salade forestière:

- 200 grammes de champignons sauvages

(comme les cèpes ou les girolles)

- 100 grammes de mélange de jeunes pousses

- 1 échalote, finement hachée

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

- Sel et poivre, au goût



# Pintade au Pur Malt

1. Barder la dinde de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
2. Faire préchauffer le four thermostat 7 pendant dix minutes.
3. Se servir un verre de Pur Malt pendant ce temps-là.
4. Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.
5. Se verser encuite 2 verres de Pur Malt et les boire.
6. Mettre le thermostat à 8 après 20 minutes pour la saisir.
7. Se bercer 3 ou 4 berres de Pur Malt
8. Après une demi beurre fourrer l'ouvrir et surveiller la cuisson de la dinde.
9. Bredre la bouteille de Rhum pour changer et s'enfiler une bonne rasade.
10. Après une demi heure de plus, tituber jusqu'au bout ouvrir la putain de borte du vour et rebruner - non - recourner - non - enfin mettre la dinde dans l'autre zens.
11. Se pruler la main avec la putain de borte du bour en la refermant - bordel de merde.
12. Essayer de s'asseoir sur une putain de chaise et se reverdir 5 ou 6 Rhum de verres ou le gondraire, chais blus.
13. Buire - non - luire - non - cuire - non - ah ben si - cuire la bringue bendant 4 heures.
14. Eh hop, 5 berres d'Ambré de plus. Ca fait du bien par où que ça passe.
15. Retirer le vour de la dinde.
16. Se rebercer une bonne goulée de whisgy.
17. Essayer de sortir le bour de cette saloberie de brinde de nouveau parce que za a loupé la première fois.
18. Rabasser la dinde qui s'est egsblozée bar terre. Lettuyer avec une zaleté de ghiffon de merde ela foutre sur un blat, sur un glat, sur un clat, sur une aziette, enfin on s'en vout.
19. Décider qu'on est auzi bien bar terre et venir la bouteille de whisky.
20. Ramber jusqu'au mit pormir doute la duit.
21. Le lendemain prendre une aspirine, manger la dinde froide avec une bonne mayonnaise et nettoyer pendant le reste de la journée le bordel qu'on a fait dans la cuisine hier.

# Pintade au Pur Malt



## Ingrédients

- Une dinde de 45 kg
- Lard
- Sel Poivre
- 28 Coffrets de spiritueux pour la cuisine



## Recettes sucrées

L'utilisation d'alcools rhum et whisky apporte ainsi une touche de saveur, d'élégance et de raffinement à de nombreux desserts. Que ce soit pour mariner, flamber ou simplement ajouter une note aromatique, ces spiritueux sont devenus des ingrédients incontournables dans de nombreuses recettes sucrées à travers le globe.

L'un des avantages de l'utilisation des spiritueux dans les desserts est leur capacité à rehausser les saveurs naturelles des ingrédients. Par exemple, le rhum peut intensifier la saveur sucrée des fruits, tandis que le whisky peut apporter des notes fumées et boisées à une crème glacée ou une sauce au caramel. De plus, les spiritueux ajoutent une dimension sensorielle supplémentaire aux desserts, en offrant des arômes subtils et des nuances de goût qui ne seraient pas présents autrement.

Dans la pâtisserie gastronomique, les chefs utilisent souvent des spiritueux pour infuser des crèmes, des ganaches, des sirops, ou même pour flamber des fruits. Par exemple, un tiramisu au café peut être sublimé par l'ajout d'une pointe de rhum, tandis qu'une mousse au chocolat peut être enrichie par une pointe de whisky. De même, les fruits macérés dans du rhum peuvent être utilisés pour garnir des gâteaux, des tartes, ou des crêpes, ajoutant ainsi une touche raffinée à ces desserts classiques.

L'usage des spiritueux dans la préparation de desserts gastronomiques offre cependant aux cuisiniers amateurs une palette de saveurs et d'arômes infinie, tout en permettant de créer des desserts élégants et sophistiqués.

Voici donc un ensemble de recettes qui ne demandent qu'à être réalisées afin de ravir vos convives.

*Nicolas Argeriaz*



# **RECETTES SUCRÉES**

# Cheese Cake au Pur Malt et raisins secs

Voici la recette de notre cheesecake au Pur Malt et aux raisins secs avec coulis de fruits rouges

Quelques étapes simples pour réaliser cette délicieuse recette.

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Commencez par préparer la base du cheesecake. Écrasez les biscuits spéculoos dans un sac en plastique à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une fine poudre. Mélangez les biscuits écrasés avec le beurre fondu jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Versez ce mélange dans le fond d'un moule à charnière préalablement beurré et tassez bien. Mettez le moule au réfrigérateur pendant que vous préparez la garniture.
3. Dans un grand bol, mélangez le fromage à la crème et le sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout. Ajoutez ensuite la farine, l'extrait de vanille, la crème liquide et le whisky. Mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Ajoutez les raisins secs à la préparation et mélangez délicatement.
5. Sortez le moule du réfrigérateur et versez la garniture sur la base de biscuits. Lissez la surface avec une spatule.
6. Enfourez le cheesecake pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré sur le dessus et que le centre soit encore légèrement tremblotant. Laissez refroidir complètement à température ambiante, puis placez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, voire toute une nuit, pour qu'il prenne bien.
7. Pendant que le cheesecake refroidit, préparez le coulis de fruits rouges. Dans une casserole, faites chauffer les fruits rouges, le sucre et le jus de citron à feu moyen. Laissez mijoter pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les fruits soient bien ramollis et que le mélange ait épaissi. Passez le coulis au tamis pour éliminer les graines et les morceaux de fruits.



# Cheese Cake au Pur Malt et raisins secs

## Ingédients

### Pour la base :

- 200 g de biscuits spéculoos
- 100 g de beurre fondu

### Pour la garniture :

- 500 g de fromage à la crème
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 ml de crème liquide
- 50 ml de whisky
- 100 g de raisins secs

### Pour le coulis de fruits rouges :

- 250 g de fruits rouges (frais ou surgelés)
- 50 g de sucre
- Le jus d'un demi-citron



# Crème basquaise brûlée au rhum et café

Voici la recette de la crème brûlée au rhum et café .

Instructions :

1. Préchauffez votre four à 150°C.
2. Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide à feu moyen jusqu'à ce qu'elle commence à frémir. Retirez ensuite du feu.
3. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez l'extrait de vanille, le rhum Saint-Jean Ambré et le café instantané, puis mélangez à nouveau.
4. Versez lentement la crème chaude sur le mélange d'œufs tout en remuant constamment. Assurez-vous de verser doucement pour éviter de cuire les œufs.
5. Une fois le mélange bien homogène, versez-le dans des ramequins allant au four. Remplissez-les aux trois quarts.
6. Placez les ramequins dans un plat allant au four plus grand et versez de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Cela permettra de cuire les crèmes de manière uniforme.
7. Enfouissez le plat au four préchauffé et laissez cuire pendant environ 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que les crèmes soient fermes sur les bords mais encore légèrement tremblotantes au centre.
8. Une fois cuites, sortez les crèmes du four et laissez-les refroidir à température ambiante. Ensuite, placez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, voire toute la nuit, afin qu'elles se raffermissent.
9. Juste avant de servir, saupoudrez chaque crème de cassonade. Utilisez un chalumeau de cuisine pour brûler la cassonade jusqu'à obtenir une belle croûte caramélisée. Si vous n'avez pas de chalumeau, vous pouvez également passer les crèmes sous le grill du four pendant quelques minutes, en surveillant attentivement pour éviter de les brûler.
10. Servez les crèmes brûlées au rhum et café bien fraîches, accompagnées d'un café ou d'un verre de rhum pour une expérience encore plus délicieuse !

Cette recette de crème brûlée au rhum et café est un véritable délice pour les amateurs de desserts crémeux et parfumés. Elle est parfaite pour terminer un repas en beauté ou pour impressionner vos invités lors d'une occasion spéciale.

# Crème basquaise brûlée au rhum Saint-Jean et café



## Ingrédients

### Ingrédients :

- 500 ml de crème liquide
- 100 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de rhum Saint-Jean Ambré
- 2 cuillères à soupe de café instantané

### Pour la garniture :

- 4 cuillères à soupe de cassonade



# Macarons italiens, crème de marron au Pur Malt

Voici la recette de cuisine du monde des Macarons italiens à la crème de marron au Pur Malt:

Préparation :

1. Commencez par préchauffer votre four à 150°C (thermostat 5).
2. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace.
3. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre en poudre à feu moyen jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 118°C.
4. Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique.
5. Lorsque le sirop de sucre atteint la bonne température, versez-le doucement sur les blancs d'œufs tout en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
6. Ajoutez ensuite le colorant alimentaire marron dans le mélange de poudre d'amandes et de sucre glace.
7. Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à ce mélange à l'aide d'une maryse.
8. Versez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
9. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, dressez des petits tas de pâte en formant des cercles d'environ 3 cm de diamètre.
10. Laissez reposer les macarons pendant une quinzaine de minutes afin qu'ils forment une petite croûte.
11. Enfournes les macarons pendant environ 15 minutes. Ils doivent être légèrement dorés et se décoller facilement du papier sulfurisé.
12. Pendant que les macarons refroidissent, préparez la ganache à la crème de marron au Pur Malt. Dans un bol, mélangez la crème de marron, le beurre mou et le Pur Malt jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
13. Une fois les macarons refroidis, garnissez-les de la ganache à l'aide d'une poche à douille.
14. Laissez reposer les macarons au réfrigérateur pendant au moins 24 heures afin qu'ils s'imprègnent bien de la ganache.
15. Dégustez vos délicieux macarons italiens à la crème de marron au Pur Malt!

Ces macarons sont un véritable délice pour les amateurs de sucré. L'alliance de la crème de marron et du whisky apporte une saveur unique à ces petites douceurs. N'hésitez pas à les partager lors d'un goûter ou à les offrir en cadeau gourmand à vos proches. Bon Dessert !

# Macarons italiens, crème de marron au Pur Malt



## Ingrédients

### Pour les coques :

- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 55 g de blancs d'œufs (environ 2 œufs)
- 40 g d'eau
- 150 g de sucre en poudre
- colorant alimentaire marron

### Pour la ganache à la crème de marron au

### Whisky :

- 150 g de crème de marron
- 50 g de beurre mou
- 2 cuillères à soupe de Pur Malt



# Glace au rhum et aux noix de pécan meringue flambée

La glace au rhum Saint-Jean et aux noix de pécan meringue flambée est un dessert délicieux et raffiné qui combine des saveurs riches et une texture crémeuse. Cette recette est parfaite pour les amateurs de glace et de desserts gourmands. Voici comment la préparer :

1. Commencez par préparer la crème anglaise. Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais pas bouillante.
2. Dans un bol séparé, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Versez lentement la crème chaude sur le mélange d'œufs en remuant constamment.
3. Remettez le mélange dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement. Retirez du feu et laissez refroidir.
4. Une fois la crème anglaise refroidie, ajoutez le rhum Saint-Jean Ambré et mélangez bien. Versez le mélange dans une sorbetière et faites tourner selon les instructions du fabricant jusqu'à ce que la glace ait une consistance crémeuse.
5. Pendant que la glace est en train de prendre, préparez la meringue. Dans un bol propre, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le sucre glace en continuant de battre jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
6. Concassez grossièrement les noix de pécan et ajoutez-les à la meringue. Mélangez délicatement pour les incorporer.
7. Une fois que la glace a atteint la consistance désirée, versez-la dans un récipient allant au congélateur. Ajoutez la meringue aux noix de pécan sur le dessus de la glace et lissez-la avec une spatule.
8. Placez le récipient au congélateur pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que la glace soit bien prise.
9. Juste avant de servir, sortez la glace du congélateur et arrosez-la de rhum Saint-Jean Ambré préalablement réchauffé. Allumez le rhum avec une allumette ou un briquet pour flamber la meringue. Faites attention lors de cette étape et assurez-vous de le faire dans un endroit sûr.
10. Servez immédiatement la glace au rhum et aux noix de pécan meringue flambée. Vous pouvez l'accompagner de quelques noix de pécan supplémentaires pour plus de croquant.

Cette recette de glace au rhum Saint-Jean et aux noix de pécan meringue flambée est un véritable délice pour les papilles.

La combinaison du rhum, des noix de pécan et de la meringue croustillante crée une explosion de saveurs et de textures dans chaque bouchée.

Profitez de ce dessert raffiné lors de vos occasions spéciales ou simplement pour vous faire plaisir !

# Glace au rhum et aux noix de pécan meringue flambée



## Ingrédients

- 500 ml de crème fraîche
- 200 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum Saint-Jean

Ambré

- 100 g de noix de pécan
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de rhum Saint-Jean

Ambré (pour flamber)



# Tiramisu au Pur Malt et aux biscuits à la cuillère

Voici la recette du délicieux dessert Tiramisu au Pur Malt et aux biscuits à la cuillère et comment l'élaborer.

Instructions:

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les jaunes dans un grand bol et les blancs dans un autre bol. Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Ajoutez le mascarpone et le Pur Malt aux jaunes d'œufs. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
3. Dans le bol contenant les blancs d'œufs, battez-les en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique. Une fois les blancs montés, incorporez-les délicatement au mélange de mascarpone en utilisant une spatule.
4. Préparez le café fort et laissez-le refroidir. Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le café et disposez-les dans le fond d'un plat rectangulaire.
5. Versez la moitié de la crème au mascarpone sur les biscuits à la cuillère. Étalez uniformément avec une spatule.
6. Répétez l'opération avec une deuxième couche de biscuits trempés dans le café, puis versez le reste de la crème au mascarpone par-dessus.
7. Couvrez le plat de tiramisu d'un film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, voire toute la nuit, pour permettre au dessert de prendre et aux saveurs de se mélanger.
8. Juste avant de servir, saupoudrez généreusement le dessus du tiramisu avec du cacao en poudre.
9. Découpez des parts de tiramisu et servez-les bien frais. Vous pouvez également garnir chaque part d'une pincée supplémentaire de cacao en poudre pour une présentation plus élégante.

Ce Tiramisu au Pur Malt et aux biscuits à la cuillère est un dessert riche et crémeux, avec une touche d'amertume du café et une saveur subtile de whisky. Il est parfait pour une fin de repas en famille ou entre amis. Profitez-en et régalez-vous!

# Tiramisu au Pur Malt et aux biscuits à la cuillère



## Ingrédients

- 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de whisky
- 200g de biscuits à la cuillère
- 200ml de café fort
- Cacao en poudre pour saupoudrer



# Panna cotta coulis de fruits rouges sur fond de biscuits au rhum

La Panna Cotta est un dessert italien classique qui est apprécié dans le monde entier pour sa texture onctueuse et sa saveur délicate.

Dans cette recette, nous allons vous montrer comment préparer une délicieuse Panna Cotta avec un coulis de fruits rouges sur un fond de biscuits au rhum Saint-Jean Ambré. Suivez ces étapes simples pour créer un dessert gastronomique qui impressionnera vos invités.

1. Commencez par préparer la Panna Cotta. Dans une casserole, versez la crème liquide et ajoutez le sucre. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines. Ajoutez les graines et la gousse de vanille dans la casserole. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit chaud, mais pas bouillant.
2. Pendant ce temps, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
3. Retirez la casserole du feu et retirez la gousse de vanille. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème chaude. Remuez bien jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.
4. Versez la crème dans des verrines ou des moules individuels. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que la Panna Cotta soit bien prise.
5. Pendant que la Panna Cotta refroidit, préparez le coulis de fruits rouges. Dans une casserole, ajoutez les fruits rouges et le sucre en poudre. Faites chauffer à feu moyen et laissez mijoter pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et que le mélange ait épaissi légèrement.
6. Retirez la casserole du feu et passez le coulis au travers d'un tamis fin pour éliminer les graines et les morceaux de fruits. Laissez refroidir complètement.
7. Juste avant de servir, émiettez les biscuits agrémentés de rhum sur le dessus de chaque verrine ou moule contenant la Panna Cotta.
8. Versez ensuite une généreuse cuillerée de coulis de fruits rouges sur chaque Panna Cotta.
9. Servez immédiatement et savourez ce délicieux dessert gastronomique.

Cette recette de Panna Cotta avec coulis de fruits rouges sur fond de biscuits au rhum est un véritable régal pour les papilles.

La texture crémeuse de la Panna Cotta se marie parfaitement avec la douceur acidulée du coulis de fruits rouges, tandis que le biscuit au rhum ajoute une touche croustillante. Profitez de ce dessert exquis et régalez-vous !

# Pana cotta coulis de fruits rouges sur fond de biscuits au rhum



## Ingrédients

- 500 ml de crème liquide
- 100 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 200 g de fruits rouges (frais ou surgelés)
- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de biscuits
- 3 cuillères à soupe de Rhum Ambré Saint-Jean



# Sablés Canadiens Pur Malt, noisettes et cranberries

Nous vous proposons cette recette familiale canadienne des sablés au Pur Malt et aux noisettes et cranberries.

Les sablés au Pur Malt et aux noisettes et cranberries sont une délicieuse gâterie canadienne qui allie des saveurs riches et réconfortantes.

Cette recette est particulièrement réconfortante, et chaque bouchée est chargée de souvenirs et de chaleur.

Instructions :

1. Préchauffez votre four à 180°C (350°F). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et réservez.
2. Dans un grand bol, battez le beurre ramolli et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Ajoutez ensuite l'extrait de vanille et le Pur Malt, et mélangez bien.
3. Ajoutez progressivement la farine tout usage et mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Incorporez ensuite les noisettes hachées et les cranberries séchées, en veillant à bien les répartir dans la pâte.
4. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur d'environ 1 cm. Utilisez un emporte-pièce de votre choix pour découper des formes dans la pâte. Placez les sablés découpés sur la plaque à pâtisserie préparée, en veillant à les espacer légèrement.
5. Enfournez les sablés pendant environ 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur les bords. Retirez-les du four et laissez-les refroidir complètement sur une grille.
6. Une fois refroidis, les sablés au Pur Malt et aux noisettes et cranberries sont prêts à être dégustés ! Servez-les avec une tasse de thé chaud ou un verre de lait froid pour une expérience encore plus savoureuse.

Ces sablés au Pur Malt et aux noisettes et cranberries sont parfaits pour toutes les occasions, qu'il s'agisse d'une fête de famille, d'un goûter entre amis ou simplement d'un moment de détente à la maison. Leur texture sablée et leur mélange de saveurs sucrées et légèrement alcoolisées en font une véritable gourmandise.

N'hésitez pas à partager cette recette avec vos proches et à créer de nouveaux souvenirs autour de ces délicieux sablés canadiens.

# Sablés Canadiens Pur Malt, noisettes et cranberries



## Ingrédients

- 225 g de beurre non salé, ramolli
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de Pur Malt
- 275 g de farine tout usage
- 100 g de noisettes, hachées grossièrement
- 100 g de cranberries séchées



# Soufflé au rhum Saint-Jean et à la vanille

Le soufflé au rhum et à la vanille est un dessert classique de la cuisine française. Il est apprécié pour sa texture légère et aérienne, ainsi que pour ses saveurs riches et délicates. Ce dessert est parfait pour impressionner vos invités lors d'un dîner spécial ou pour vous faire plaisir lors d'une soirée gourmande.

Pour préparer ce soufflé :

1. Commencez par préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Beurrez généreusement un moule à soufflé et saupoudrez-le de sucre glace. Cela aidera le soufflé à monter et à se détacher facilement du moule.
2. Dans une casserole, faites chauffer le lait à feu moyen. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines avec la pointe d'un couteau. Laissez infuser la vanille dans le lait pendant quelques minutes.
3. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un bol, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la farine tamisée et mélangez bien.
4. Retirez la gousse de vanille du lait et versez-le doucement sur le mélange jaunes-sucre-farine en remuant constamment. Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe. Attention à ne pas laisser bouillir le mélange.
5. Une fois la crème épaissie, retirez-la du feu et ajoutez le rhum. Mélangez bien pour incorporer le rhum à la crème. Laissez refroidir légèrement.
6. Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la crème refroidie en soulevant la masse avec une spatule. Veillez à ne pas casser les blancs d'œufs et à bien les incorporer à la crème.
7. Versez la préparation dans le moule à soufflé préparé précédemment. Lissez la surface avec une spatule. Enfournez le moule au centre du four préchauffé et laissez cuire pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le soufflé soit bien doré et gonflé.
8. Une fois cuit, sortez le soufflé du four et servez-le immédiatement. Le soufflé retombera rapidement, il est donc préférable de le déguster dès qu'il est prêt.

Vous pouvez accompagner ce soufflé au rhum Saint-Jean et à la vanille d'une boule de glace à la vanille ou d'une sauce au caramel pour encore plus de gourmandise. Voilà, vous avez maintenant la recette pour réaliser un délicieux soufflé au rhum et à la vanille. Profitez-en et régaliez-vous avec ce dessert raffiné et savoureux !

# Soufflé au rhum Saint-Jean et à la vanille



## Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de farine
- 250 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 30 ml de rhum Saint-Jean Ambré
- Beurre et sucre glace pour le moule



# Gâteau antillais renversé à l'ananas et au rhum Saint-Jean

La recette du gâteau renversé à l'ananas et au rhum Saint-Jean, une délicieuse recette de cuisine familiale antillaise. Ce gâteau moelleux et parfumé est idéal pour les occasions spéciales ou simplement pour se faire plaisir en famille.

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout.
3. Versez le beurre fondu dans la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Dans le moule à manqué beurré, disposez les tranches d'ananas de manière esthétique en les espaçant légèrement. Vous pouvez également ajouter des cerises confites entre les tranches d'ananas pour plus de gourmandise.
5. Saupoudrez le sucre roux sur les tranches d'ananas et versez le rhum Saint-Jean par-dessus. Attention à ne pas mettre trop de rhum pour éviter que le gâteau ne devienne trop imbibé.
6. Versez délicatement la pâte à gâteau sur les tranches d'ananas et lissez la surface avec une spatule.
7. Enfourez le moule à mi-hauteur et laissez cuire pendant environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un couteau inséré au centre ressorte propre.
8. Une fois cuit, sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir légèrement avant de le démouler. Pour démouler le gâteau, placez une assiette de service sur le moule et retournez-le d'un geste sûr.
9. Servez le gâteau renversé à l'ananas et au rhum tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'une chantilly maison pour encore plus de gourmandise.

Ce gâteau renversé à l'ananas et au rhum Saint-Jean est un véritable délice qui plaira à tous les amateurs de saveurs exotiques. Sa texture moelleuse et son goût sucré-salé en font un dessert parfait pour toutes les occasions. Alors, régalez-vous en famille avec cette recette simple et savoureuse !

# Gâteau antillais renversé à l'ananas et au rhum Saint-Jean



## Ingrédients

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 120 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 boîte d'ananas en tranches (environ 400 g)
- 100 g de sucre roux
- 50 ml de rhum Saint-Jean Ambré
- Cerises confites (facultatif)



# Remerciements

Tout d'abord merci à ma famille qui a rendu possible notre installation dans le Parc Naturel des Monts d'Ardèche et la création de la distillerie.

Merci à Manue pour sa relecture sans faille.

Merci à Suzanne pour la conception graphique de cet ouvrage et son soutien graphique et informatique.

Merci aux amis pour leur remarques constructives et participation aux recettes.

Le projet d'un livre de cuisine dédié à l'usage des spiritueux est un projet connexe de celui de la distillerie.

Il rend concret l'utilisation de nos Rhums et Whiskies dans un contexte ludique et délicieux de cuisine en famille et entre amis.

J'espère que vous prendrez du plaisir en expérimentant et en améliorant ces recettes selon vos goûts.

N'hésitez pas à nous rendre visite à la Distillerie les Feux de Saint-Jean. C'est avec plaisir que nous vous accueillerons pour vous présenter nos Alambics et notre démarche de distillation BIO et traditionnelle.

Retrouvez nous sur :

Distillerie Les Feux de Saint-Jean

787 route de Chaudier

07240 Saint-Jean-Chambre ARDECHE/FRANCE

<https://distillerie-ardeche.fr>



*Nicolas Angerieux*

Cet ouvrage ne peut être vendu sans le coffret de spiritueux associé.

Imprimé à compte d'auteur par © Distillerie les Feux de Saint-Jean - 2023



Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Ce livre s'adresse à tous les gourmands, gourmets et autres chefs en herbes curieux d'expérimenter des recettes de cuisine nouvelle.

Lorsqu'on pense à l'utilisation d'alcools dans la cuisine, le rhum et le whisky sont souvent les premiers qui nous viennent à l'esprit. Ces deux spiritueux sont ancrés dans la gastronomie, et ils sont utilisés dans une variété de plats et de recettes en France et à travers le monde.

Que ce soit pour ajouter de la saveur, de la profondeur ou simplement pour flamber, le rhum et le whisky apportent une touche d'élégance et de raffinement à de nombreux plats.

Nous vous invitons à découvrir notre univers culinaire et festif à travers une série de recettes de plats salés, sucrés mais également de cocktails classiques ou inédits pour accompagner vos repas entre amis !

© Edition Les Feux de Saint-Jean 2023

Cet ouvrage ne peut être vendu sans le coffret de spiritueux associé.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération .

