d'amour et d'eau-de-vie

Les frimas et la grisaille se sont réinstallés, et avec eux nos tentatives de réchauffement compensatoire. En plus des soupes bouillantes, des thés brûlants et des couettes douillettes, un petit apport éthylique ne fera de mal à personne. Alors, à vos fourneaux... alcoolisés!

texte **Lorette** / photo **Marc Ninghetto**

Le mot "alcool", de l'arabe "al koh'l", désignait originellement la poudre d'antimoine, qui sert aussi à fabriquer le khôl utilisé pour maquiller les yeux. En effet, c'est par les Arabes que nous est venue la connaissance de la distillation, pratiquée depuis fort longtemps en Extrême-Orient. A ses débuts, l'eau-de-vie passait pour avoir des propriétés magiques et l'on s'en servait à des fins thérapeutiques. Les fruits et les plantes qu'on y ajoutait renforçaient son pouvoir médicinal et agrémentaient son goût.
Dans nos contrées, la production abondante de fruits et de fleurs de montagne nous a amenés à produire des eaux-de-vie très variées: poire, pomme, cerise, coing, génépi, gentiane... Récemment, le terme de "spiritueux" a remplacé celui d'"alcool fort", mettant en relief la qualité du produit, son originalité et sa saveur, ainsi que son aura auprès des gourmets.
Véronique Mermoud, à Fully, est l'une des productrices les plus inventives de la région, et, outre l'originalité, c'est la méticulosité qui caractérise surtout son travail: choix des fruits de première qualité, suivi de la distillation, attention au conditionnement dans de belles bouteilles aux étiquettes réalisées à la main. Certains des alcools sont élevés et vieillis en fûts de chêne, d'autres sont transformés en liqueurs, comme celle de framboise, qui accompagne à merveille un foie gras poêlé! On notera deux créations à découvrir absolument: la liqueur Edel'eis, basée sur une distillation d'edelweiss de culture, et l'Esprit de chanvre, un distillé de fleurs de chanvre macérées dans l'alcool – délicieux et... légal!

filet de féra en papillote à la bleue des glaciers

4 filets de féra de 150 g chacun
1 gros fenouil
huile d'olive
sel, poivre
8 c à s d'absinthe Bleue des glaciers
4 feuilles de papier sulfurisé
agrafeuse

Découper le fenouil en fines lamelles et le faire étuver à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Si besoin, ajouter de l'eau. Saler et poivrer. Sur chaque feuille de papier sulfurisé, étaler un lit de fenouil confit, déposer le filet de féra, saler, poivrer, arroser de 2 c à s de Bleue des glaciers. Fermer la papillote et agrafer. Cuire 5 min dans un four préchauffé à 250°. Avant de servir, retirer les agrafes en découpant tout simplement les bords.

sorbet à la poire williams

400 g de poires
130 g de sucre
1 l d'eau et le jus d'un 1/2 citron
2 cl d'eau-de-vie de poire williams

Peler, vider et couper les poires, les pocher dans l'eau citronnée 5 min après ébullition. Egoutter, mixer, ajouter le sucre et l'eau-de-vie, faire refroidir au réfrigérateur, puis passer à la sorbetière. On peut aussi réaliser le sorbet sans alcool et l'arroser d'eau-de-vie au moment de le servir.

gâteau aux amandes, confiture et liqueur d'abricot

250 g de sucre glace
8 œufs, blancs et jaunes séparés
zeste d'un citron
1 pointe de cannelle en poudre
1 gousse de vanille
250 g d'amandes en poudre
50 g d'amandes effilées
sucre glace
4 c à s de confiture d'abricot
1dl de liqueur d'abricot ou de cordial aux œufs L'Abricolerie d'Abricool

Bien mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer le zeste de citron, la cannelle et les grains de vanille qu'on aura grattés après avoir fendu la gousse en deux. Ajouter la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au tout. Verser la préparation dans un moule à fond amovible graissé et cuire 55 min à 180°. Démouler et laisser refroidir. Griller légèrement les amandes effilées dans une poêle. Découper horizontalement la génoise aux amandes, arroser chaque moitié de liqueur d'abricot. Etaler la confiture d'abricot sur la partie du bas et refermer le gâteau. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de confiture d'abricot le dessus du gâteau, parsemer d'amandes grillées et saupoudrer de sucre glace.

à consulter

Toutes les eaux-de-vie citées se retrouvent sur le site web de Véronique Mermoud, une adresse couleur abricot, pleine d'infos et de recettes alléchantes, **www.abricool.ch**.