



La Bièraubeurre d'Harry Potter - ButterBeer



Boisson très connue pour les fans du jeune sorcier, la bièraubeurre est une curiosité que je vous encourage à tester : faiblement alcoolisée (l'alcool s'est partiellement évaporé), fraîche, onctueuse, au goût sucré sans excès, elle en surprendra plus d'un. A proposer en fin de repas pour le fun ou par exemple le soir d'Halloween.

Ingrédients (pour 1 L de breuvage) :

- 1 bouteille de cidre (75 cl)
- 250 ml de glace à la vanille
- 25 g de beurre demi-sel
- 35 g de sucre
- 1 cuil à café de cannelle
- 1 pincée de quatre-épices

Préparation :

Faire fondre la glace à la vanille avec le beurre au four à micro-ondes. Ajouter le sucre, les épices et mélanger le tout.

Faire chauffer la moitié du cidre dans un autre récipient (dans une casserole ou au micro-ondes). Verser le mélange à la vanille. Laisser 5 minutes à feu doux.

Verser la préparation à travers un chinois. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur au moins une heure.

Ajouter alors le restant du cidre froid (on peut aussi le faire préalablement chauffé, conseillé sur certains sites) et servir.

Le 13 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/13/25208949.html>