

Idées cuisine

Le sirop de Liège

UTILISÉ COMME PÂTE À TARTINER, ACCOMPAGNEMENT DE FROMAGES OU ENCORE POUR CONFECTIONNER LES SAUCES DES BOULETS LIÉGEOIS, LE SIROP DE LIÈGE CONSTITUE UN MET INCONTOURNABLE DE LA PROVINCE DE LIÈGE, RÉGION DANS LAQUELLE HISTORIQUEMENT ÉTAIENT INSTALLÉES DE NOMBREUSES SIROPERIES.

Ce sirop est issu de la cuisson et de la réduction de jus de pommes et poires. Il faut approximativement 400 grammes de fruits frais pour obtenir 100 grammes de sirop. Notez qu'une seule cuillère de sirop suffit à donner une note ronde et fruitée à toutes vos préparations culinaires : vinaigrettes, marinades, sauces, etc.

Plus d'informations sur le site officiel de ce produit régional : www.sirop-de-liege.com

Ci-dessous, je vous propose une recette de ce plat appartenant au folklore liégeois. Cette recette est très simple à réaliser mais demande du temps et de la patience. Les ingrédients sont prévus pour un kilo de sirop.

Ingrédients

- 2 kilos de pommes • 6 kilos de poires

Matériels :

- Une grande bassine à confiture
- Une écumoire
- Une étamine
- Une passoire
- Des pots en grès

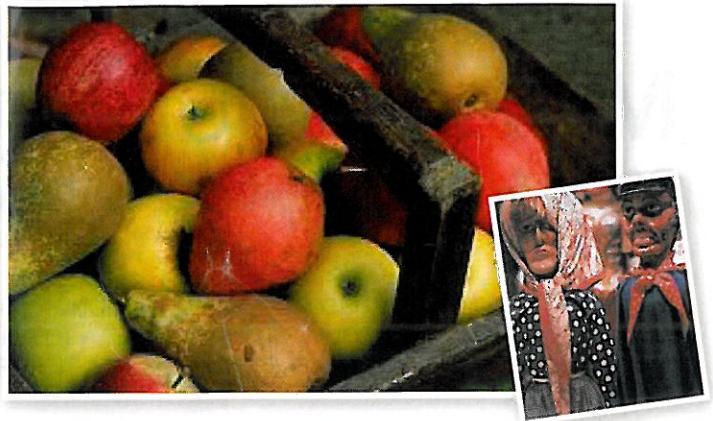


Recette

Tout d'abord, lavez les pommes et les poires et coupez-les en quatre, sans les peler. Déposez-les ensuite dans une grande casserole et faites cuire à feu doux durant quatre heures.

Ensuite, une fois que votre préparation tombe en bouillie, c'est-à-dire en principe au bout de quatre heures de cuisson, passez-la bouillie à travers une étamine en pressant bien le tout de manière à en extraire un maximum de jus.

Versez le jus ainsi obtenu dans votre bassine et faites réduire en sirop durant trois heures. La masse doit être épaisse et brillante. Petite astuce pour s'assurer de l'état de votre cuisson, versez une goutte de sirop dans un bol d'eau froide, si la goutte reste bien consistante, la cuisson est terminée.



Enfin, si le résultat est concluant, versez immédiatement le sirop dans des pots en grès. Si vous ne disposez pas de ce type de pots, utilisez des verres préalablement ébouillantés et soigneusement séchés. Conservez votre sirop au frais, de préférence dans une cave.

Il me reste à vous souhaiter un bon amusement et un bon appétit ! Régalez-vous

HD.