



Le Shrub: doux, acidulé et rafraîchissant



Les Suisses ne sont pas les seuls à se souvenir de leurs traditions culinaires. Les Etats-Unis exhument aussi de vieilles recettes. C'est ainsi que le shrub est revenu dans les cuisines.

Le shrub est un sirop qui, outre les ingrédients classiques – jus de fruit, sucre – contient également du vinaigre. Et il a toute sa place dans les verres helvétiques, surtout en été. Pour concocter un shrub, vous pouvez utiliser des fruits blets, par exemple de votre jardin. Les ingrédients de la recette de base sont 1 tasse de fruits/fruits rouges hachés, 1 tasse de vinaigre et 1 tasse de sucre.

Versez les fruits dans un bocal. Portez le vinaigre à ébullition, versez-le dans le bocal, fermez ce dernier et laissez reposer quelques jours au réfrigérateur. Passez ensuite le shrub au chinois. Vous pouvez garder la chair des fruits pour préparer, par exemple, un chutney. Il ne vous reste plus qu'à porter le jus à ébullition avec le sucre. Votre shrub est prêt.

Le vinaigre et le sucre étant d'excellents conservateurs, vous pouvez conserver le sirop plusieurs semaines au réfrigérateur. Dilué dans une grande quantité d'eau, le shrub est une boisson rafraîchissante idéale pour l'été. Mais il apportera aussi ses superbes arômes fruités et acidulés aux vinaigrettes ou aux marinades pour barbecue.