L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Cocktails party

Sandrine Houdré-Grégoire, « Madame cocktails » de l'E7, le bar de l'hôtel Edouard 7, à Paris, a du métier et du charme. Le Club des cinq, lors d'un anniversaire, a succombé... à ses potions !

Sandrine, la diva du shaker.

Golden Voice of Sarah

POUR 1 VERRE

• 1 cl de jus de citron vert frais • 3 cl de liqueur Saint-Germain • 4 cl de vodka parfumée au gingembre • Tonic • 1 blanc d'œuf • Paillettes d'or comestibles • Absinthe.

RÉALISATION

• Remplissez un verre à vin de glace afin de le rafraîchir.
• Dans la petite partie du shaker, versez la liqueur Saint-Germain, le jus de citron vert, le blanc d'œuf, la vodka au gingembre et déposez les paillettes d'or.
• Dans la grande partie du shaker, mettez de la glace, puis versez le mélange des liquides sur la glace, fermez et shakez longuement.
• Ouvrez le shaker et versez le contenu dans le verre à vin vidé de sa glace.
• Complétez de tonic.
• Mettez une paille et un glaçon aux paillettes d'or-absinthe dans le verre.
• Servez et dégustez.

LES ASTUCES DE SANDRINE

***Pour réaliser les glaçons aux paillettes d'or** : remplissez des moules à glaçons d'eau et déposez les paillettes sur le liquide. Faites prendre au congélateur. Au moment de servir, vaporisez le glaçon avec l'absinthe.*
Pour avoir une belle mousse grâce au blanc d'œuf, shakez longtemps.

Alix the Queen sans alcool

POUR 1 VERRE

• 2 cl de jus de poivron rouge • 3 cl de jus d'orange sanguine • Fraises fraîches • 4 cl jus de pomme.

RÉALISATION

• Dans un mixeur, versez le jus de poivron rouge frais, le jus d'orange, le jus de pomme et 3 fraises fraîches. Mixez 3 min.
• Versez le mélange dans un verre type tumbler rempli de glace.
• Ajoutez une paille et une brochette de fraises en décoration. Servez et dégustez.

LES ASTUCES DE SANDRINE

Si vous n'avez pas de centrifugeuse pour réaliser le jus de poivron, mettez directement des dés de poivron rouge dans le mixeur avec les autres ingrédients et mixez plus longtemps.

Les Dessous Coquins d'Alice

POUR 1 VERRE

1 cl de jus de betterave frais • 2 cl de crème de cassis • 1 pincée de piment d'Espelette • 3 cl de jus de framboise • 2 cl de thé aux fruits rouges • 3 cl de gin.

RÉALISATION

• Remplissez un verre à cocktail de glace afin de le rafraîchir.
• Dans la petite partie du shaker, versez le jus de betterave, le jus de framboise, la crème de cassis, le piment d'Espelette, le thé aux fruits rouges et le gin.
• Dans la grande partie du shaker, mettez de la glace, puis versez le mélange des liquides sur la glace, fermez et shakez.
• Ouvrez le shaker et versez le mélange dans le verre à cocktail en prenant soin de le filtrer à l'aide d'une passoire.
• Décorez le verre avec un cœur de betterave fraîche.
• Servez et dégustez.

LES ASTUCES DE SANDRINE

***Pour réaliser le jus de betterave** : utilisez une centrifugeuse.*
***Pour réaliser le cœur de betterave** : utilisez un emporte-pièce en forme de cœur.*

L'E7e Régal sans alcool

POUR 1 VERRE

• 5 dés de citron vert • 5 dés de pastèque fraîche • 4 feuilles de menthe fraîche • 3 c. à café de cassonade • Soda.

RÉALISATION

• Directement dans un verre type tumbler, mettez les dés de citron vert, les feuilles de menthe, les dés de pastèque et la cassonade.
• Pilez le tout dans le verre avec un pilon.
• Ajoutez de la glace pilée.
• Complétez de soda.
• Remuez avec une cuillère à mélange.
• Ajoutez une paille et une voile de pastèque en décoration.
• Servez et dégustez.

LES ASTUCES DE SANDRINE

Pour plus de saveurs : *ajoutez du jus de pastèque frais réalisé au mixeur.*

Caïpiroska basilic-mangue

POUR 1 VERRE

• 5 dés de citron vert • 5 dés de mangue fraîche • 4 feuilles de basilic frais • 3 c. à café de cassonade • 4 cl de vodka nature.

RÉALISATION

• Dans un verre type old fashioned, mettez les dés de citron vert, 3 feuilles de basilic, les dés de mangue et la cassonade.
• Pilez le tout à l'aide d'un pilon.
• Versez la vodka. Ajoutez de la glace pilée.
• Remuez avec une cuillère à mélange.
• Ajoutez une paille et une belle feuille de basilic comme décoration.
• Servez et dégustez.

LES ASTUCES DE SANDRINE

Mettez une petite cuillère dans le verre afin de pouvoir déguster les fruits frais à la fin du cocktail.

Lily Rose

POUR 1 VERRE

• 2 cl de jus de petits pois frais • 1 cl de sirop de gingembre • 3 cl de vodka parfumée au citron • Mousse de lait de soja parfumé à la rose • 1 rose non traitée.

RÉALISATION

• Remplissez un verre à cocktail de glace afin de le rafraîchir.
• Dans la petite partie du shaker, versez le jus de petits pois, le sirop de gingembre et la vodka au citron.
• Dans la grande partie du shaker, mettez de la glace, puis versez le mélange des liquides sur la glace, fermez et shakez.
• Ouvrez le shaker et versez le mélange dans le verre à cocktail en prenant soin de le filtrer à l'aide d'une passoire.
• Versez la mousse de lait de soja à la rose sur le liquide.
• Décorez le verre avec un pétale de rose comestible. Servez et dégustez.

LES ASTUCES DE SANDRINE

Pour obtenir du jus de petits pois : *mixez des petits pois frais cuits* al dente *et de l'eau minérale. N'utilisez pas le jus de cuisson.*
Pour réaliser la mousse de lait de soja à la rose : *versez le lait de soja nature bien frais dans un siphon à chantilly. Ajoutez l'extrait d'essence de rose et fermez le siphon. Ajoutez 2 cartouches de gaz, secouez et laissez reposer 24 h au frais.*

Le superbe hôtel Edouard 7, qui a si gentiment reçu notre club des cinq dans son bar l'E7, propose à tous les lecteurs de *Régal* un beau cadeau : fêtez votre anniversaire à l'hôtel Edouard 7. Une remise de 50 % vous sera accordée sur le prix d'une chambre de luxe* et une surprise vous est réservée.
Pour réserver, donnez le code : Régal et Vous.
Hôtel Edouard VII, 39, avenue de l'Opéra, Paris 2e.
Tél. 01 42 61 56 90. www.edouard7hotel.com

**Sous réserve de disponibilité.*

Le fraisier de fête de Christophe Felder

PRÉPARATION : 1 H - CUISSON : 25 MIN - ATTENTE : 1 H

POUR 8 À 10 PERSONNES

• 750 g de fraises • 30 g de sucre • 500 g de pâte d'amande rose.
Pour le sirop au kirsch **• 70 g de sucre • 20 g de kirsch • 120 g d'eau.**
Pour le biscuit à la cuillère **• 150 g de farine • 150 g de sucre • 120 g de jaunes d'œufs • 180 g de blancs d'œufs • 1 c. à café de vanille liquide • 50 g de sucre glace.**
Pour la crème mousseline **• 20 g de pâte de pistache • 500 g de crème au beurre** *(250 g de beurre ramolli • 2 œufs • 150 g de sucre • 1 c. à café d'extrait de vanille)* **• 150 g de crème pâtissière** *(• 12,5 cl de lait • 25 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 1 c. à soupe de Maïzena • 1/2 c. à café de farine • 1/2 gousse de vanille • une noisette de beurre).*
Matériel **• 1 cercle en Inox de 28 cm de Ø.**

RÉALISATION

Préparez le sirop • Chauffez l'eau et le sucre. Hors du feu, parfumez de kirsch.
Réalisez le biscuit • Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme en versant le sucre progressivement. Ajoutez les jaunes d'œufs. Fouettez 5 s, puis, tout en mélangeant délicatement avec une spatule, incorporez la farine tamisée • Recouvrez deux plaques à pâtisserie de papier cuisson. Répartissez la pâte dessus. Égalisez à l'aide d'une spatule en Inox. Saupoudrez la surface de sucre glace. Faites cuire chaque biscuit 10 min. Laissez-les refroidir sur une grille.
Préparez la crème pâtissière • Faites bouillir le lait avec le beurre, la demi-gousse de vanille grattée et la moitié du sucre. • Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Incorporez la Maïzena mélangée à la farine et fouettez jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Versez le lait bouillant dessus tout en fouettant et reversez le tout dans la casserole. Faites cuire et épaissir sur feu doux, sans cesser de remuer. Aux premiers frémissements, versez aussitôt la crème dans un saladier. Couvrez la surface d'un film alimentaire. Laissez refroidir.
Préparez la crème au beurre • Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre. Placez-le sur un bain-marie frémissant et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il tiédisse. Hors du feu, continuez de battre jusqu'à complet refroidissement. Parfumez de vanille.
• Travaillez le beurre au fouet pour obtenir une pommade. Ajoutez progressivement le mélange précédent refroidi tout en fouettant délicatement jusqu'à obtention d'une crème lisse.
Réalisez la crème mousseline • Montez la crème au beurre au batteur, jusqu'à ce qu'elle devienne très légère. • Fouettez la crème pâtissière, jusqu'à la consistance de mayonnaise. Ajoutez la crème au beurre puis la pâte de pistache en mélangeant doucement au fouet pour obtenir une crème lisse.
Montez le gâteau • Rincez les fraises, équeutez-les. • Découpez 2 disques de biscuit en vous aidant du cercle. • Posez le cercle sur un plat. Placez un disque de biscuit au fond. Avec un pinceau, parfumez-le de sirop de kirsch et garnissez-le avec la moitié de la crème. Disposez des fraises coupées en deux sur le pourtour intérieur du cercle et répartissez le reste des fraises entières au centre. Saupoudrez de sucre puis étalez la crème restante. Couvrez du second disque de biscuit, parfumez-le de sirop. • Placez le gâteau 1 h au réfrigérateur puis recouvrez-le d'un disque de pâte d'amande étalée finement avec de la fécule. Placez-le au frais et retirez le cercle au moment de servir ■

Retrouvez Christophe Felder sur son site www.christophe-felder.com où le maître pâtissier livre son actualité, ses conseils, ses astuces et ses merveilleuses recettes. Et si vous aimez les spéculoos, Christophe Felder signe, chez Minerva (9,90 €), *Succulents spéculoos* : du Fondant Mortel à la Glace Qui Rit en passant par l'Épaule d'agneau braisée à la pâte de spéculoos, un festival de gourmandises.

Pschitt !

Tradition. Un souvenir d'enfance dans une bouteille ? La limonade ! Le bouchon sauteur, le pschitt à l'ouverture, les bulles qui picotent les yeux, le pétillement du liquide dans le verre, l'acidulé au fond de la gorge... Notre jury en asavouré sept. Verdict gouleyant.

Dites : « *Limonade !* » Le sourire s'élargit, les yeux pétillent ! La marque Lorina a bien fait de relancer en 1996 la boisson de notre enfance. Après la vague Coca-Cola, le plus ancien des *soft drinks* (apparu au XVII[e] siècle), fabriqué à partir d'un agrume, le limon (d'où son nom), était un peu tombé en désuétude. Un léger dépoussiérage et la troisième boisson préférée des Français tient à nouveau la forme. Aux 400 Coups, à Paris, le resto des familles, « *c'est l'une des boissons les plus commandées* », constate Séverine Haïat, l'une des créatrices du lieu, qui a remis la cultissime marque Pschitt à l'honneur. Une limonade doit être fabriquée et brassée dans les règles de l'art : une eau (bonne), du sucre (bon) – et pas du sirop de glucose ! –, des arômes (naturels) de citron, un peu d'acide citrique et de gaz, et du savoir-faire (merci aux maîtres limonadiers). En Syrie on la sert avec de la menthe, avec des sirops (fraise, grenadine...) elle devient diabolo, additionnée de vin blanc elle prend le nom de blanc limé. Sandrine Houdré-Grégoire, mixologue, conseille de déposer dans un grand verre une tranche de concombre frais, de verser 1 cl de sirop de lavande, de remplir de glace et de compléter de limonade ! À essayer aussi, le Melon Me *(ci-contre)*, extrait de son livre (*Cocktails avec et sans alcool*, éd. Larousse 7,90 €). Pensez à la limonade pour vos cocktails et arrosez-en vos salades de fruits pour un dessert de soleil à l'ombre d'un figuier ! ■

© MARIE-JOSÉ JARRY

Melon Me

POUR 1 VERRE

• 4 cl de jus de melon • 2 cl de limonade artisanale • 3 feuilles de basilic frais • 1 cl de sirop de rose • 3 cl de vodka de qualité supérieure aromatisée au citron. *Pour décorer* • 1 pétale de rose comestible (facultatif).

Le jus de melon : coupez un melon bien mûr en dés. Mixez-les avec 5 cl d'eau minérale. Filtrez à travers une passoire (une purée de melon surgelée convient également). • Déposez les feuilles de basilic dans un shaker. Versez le jus de melon, la limonade, le sirop de rose et la vodka. Remplissez de glace et fermez le shaker. Frappez. Versez dans un verre à cocktail en filtrant à travers une passoire. Décorez d'un pétale de rose.

1

2

PIERRE SABATIER (7)

CASINO DÉLICES Limonade traditionnelle

16,5/20

1,54 €/75 cl

On aime tout de cette délicieuse limonade désaltérante et naturelle : ses jolies petites bulles fines qui pétillent, son bon goût citronné sans être acide, sa juste dose de sucre. Tout ce que l'on attend d'une vraie limonade.

On n'aime pas... rien !

BON À SAVOIR : produite à Soultzmatt en Alsace, ville réputée pour ses eaux de source et ses grands vins, cette limonade se présente dans une bouteille très chic en verre gravé, avec un bouchon mécanique qui garantit une parfaite conservation.

LORINA Limonade artisanale

Boisson gazeuse à l'arôme naturel citron

13,5/20

2,50 €/l

On aime sa limpidité, ses bulles fines, son équilibre entre sucre et acidulé, sa pétillance qui « titille » agréablement le nez et la langue. Psstt, on retrouve les sensations de notre enfance !

On n'aime pas... le petit arrière-goût indéfinissable que l'on décèle.

BON À SAVOIR : côté savoir-faire, Yves Kesseler, maître limonadier, perpétue la recette créée à Munster par Victor Geyer (1895). Côté ingrédients, de l'eau de source des Vosges, du sucre cristal et des arômes naturels de citron venant tout droit d'une distillerie de Grasse ! Résultat, ils sont leader sur le marché.