

Fines herbes pour cocktails

Par: Isabelle Caron

Qui dit été dit rafraîchissements pour les petits et les grands. Afin d'agrémenter vos délicieux cocktails alcoolisés ou non, les fines herbes sont une source infinie d'inspiration pour diversifier vos créations désaltérantes. Rien de mieux si, en plus, vous les cultivez à même votre potager!

Voici les meilleurs choix faciles à trouver en magasin et que tout le monde est capable de cultiver pour offrir une touche d'originalité dans vos cocktails.

La fine herbe par excellence : la menthe

La grande vedette des cocktails est sans contredit la menthe puisqu'elle se marie bien à plusieurs types d'alcool dont le rhum, le gin et la vodka.

Sachez que vous pouvez trouver aussi dans les centres jardin de la menthe au goût de chocolat, de pomme, de pamplemousse et même d'ananas! Elles donneront une touche d'originalité à vos différents cocktails.

La menthe pamplemousse donnera une *twist* d'agrumes intéressante à votre traditionnel mojito estival.

Truc cultural : cultivez-la en pot puisque cette plante est envahissante.

Variété à essayer : Mojito



/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00

Le basilic en cocktail

La fraise et la framboise se marient à merveille avec le basilic. Les alcools à préconiser avec le basilic seront le gin et la vodka.

Il existe un très grand assortiment de basilics aux différentes saveurs.

Le basilic citron offre une touche rafraîchissante, parfait pour un mojito aux arômes citronnés.

Le basilic thaï possède un goût qui donnera une touche d'anis intéressante à vos sangrias. Placez votre pot de basilic près de votre terrasse, il semblerait qu'il éloigne les moustiques.

Truc cultural : évitez les excès d'eau et de sécheresse.



Romarin

Le romarin se marie parfaitement avec les alcools de type boisé comme le gin ainsi que les agrumes. Une branche de romarin décorera de belle façon vos cocktails.

Gin, bleuets et romarin forment un excellent trio.

Truc cultural : assurez un sol bien drainé.



Lavande

Plusieurs variétés disponibles, très tendance en mélange avec les bleuets et le gin.

Le meilleur moyen de profiter le plus longtemps possible de votre lavande est de préparer un sirop simple de lavande que vous pourrez conserver au frais.

Pour que votre lavande revive l'année suivante, je vous suggère les variétés 'Munstead' et 'Hidcote Blue', qui sont plus adaptées à nos rigoureux hivers.



Livèche

Avec son goût prononcé de céleri, on pense instantanément au traditionnel Bloody Caesar. Les tiges sont creuses, elles peuvent aisément remplacer une paille dans ce délicieux cocktail.

Truc cultural : plein soleil, c'est une géante au potager, elle atteint pratiquement 6 pieds de hauteur après quelques années.



SANS ALCOOL

Pour ceux qui souhaitent simplement aromatiser leur eau pour lui donner une touche d'originalité et faire un peu de changement, voici quelques mélanges intéressants pour vous hydrater.

Mûres et basilic forment un excellent duo. Pourquoi ne pas les écraser légèrement avant d'y ajouter l'eau? En plus de colorer votre eau, le goût sera plus prononcé.

Quelques tranches de lime et des feuilles de menthe donneront une touche rafraîchissante à votre eau.

Ajoutez quelques tranches d'ananas accompagnées de fraises et quelques feuilles de basilic.

Melon d'eau et romarin forment aussi un excellent duo.

ASTUCES LORS DE LA PRÉPARATION

Afin de bien faire ressortir les arômes des fines herbes, il vaut mieux ne pas les écraser et plutôt frapper les feuilles pour faire ressortir davantage les saveurs. En les écrasant, c'est une certaine amertume que nous verrons apparaître.

Vous ne savez pas quelles fines herbes choisir? Consultez notre article pour connaitre nos 5 trucs afin de faire une bonne sélection.

Oserez-vous essayer de nouveaux cocktails avec des fines herbes de votre potager? Bon été.

Isabelle Caron