CARIBOU

Cocktail à la courgette

Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 2 portions

Ingrédients

1 ¼ tasse (325 ml) de courgette verte râpée (mesurée légèrement tassée)
¼ tasse (60 ml) de verjus (ou de jus de rhubarbe – voir note)
2 c. à thé (10 ml) de miel d'été
2/3 tasse (160 ml) d'eau pétillante
¼ tasse (60 ml) de gin québécois
Glaçons
Menthe fraîche et tranches de courgettes pour décorer

Préparation

1. Placer la courgette râpée avec le verjus et le miel dans un bol, et bien mélanger.
2. Laisser reposer une heure, puis presser le mélange dans un tamis pour obtenir environ ½ tasse (125 ml) de jus de courgettes (les morceaux de courgette râpée qui restent dans le tamis peuvent être utilisés dans une salade, dans des pancakes ou des muffins).

3. Répartir le jus de courgette dans 2 petits verres à cocktails. Ajouter 1 once de gin (30 ml) et compléter avec l'eau pétillante: commencer par 1/3 tasse (80 ml) par verre, goûter et ajuster au goût.
4. Ajouter quelques glaçons, puis une tranche fine de courgette pour décorer ainsi que de la menthe fraîche.

Une petite note et une variante:

- Note. Si vous trouvez encore quelques branches de rhubarbe au marché, il est possible de faire le jus en suivant l'étape 1 de la recette de turbot. Ça pourrait aussi être au jus de canneberges blanches.
- Variante. C'est possible de le servir en mocktail sans alcool.