ULTRA-MARINE · LA FRANCE DES CINQ OCÉANS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 rhums arrangés, ti-punchs et boissons de La Réunion

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-re12**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — rhums arrangés classiques et aromatisés

1. rhum arrangé au létchi péï classique
2. rhum arrangé à la vanille bourbon
3. rhum arrangé ananas-vanille
4. rhum arrangé gingembre-citron vert
5. rhum arrangé à la mangue
6. rhum arrangé aux fruits de la passion
7. rhum arrangé à la noix de coco
8. rhum arrangé cerise-cannelle
9. rhum arrangé orange-cacao
10. rhum arrangé tamarin-épices
11. rhum arrangé café péï
12. rhum arrangé à la rose
13. rhum arrangé létchi-rose
14. rhum arrangé ananas-piment
15. rhum arrangé aux herbes péï
16. rhum arrangé à la citronnelle-gingembre
17. rhum arrangé au combava
18. rhum arrangé aux sept fruits tropicaux
19. rhum arrangé à la grenadine maison
20. rhum arrangé à l’abricot pays
21. rhum arrangé à la carambole
22. rhum arrangé aux épices de Noël
23. rhum arrangé letchi-framboise
24. rhum arrangé fruit du dragon
25. rhum arrangé festif du réveillon (épices-coco)

Chapitre 2 — ti-punch et cocktails au rhum

1. ti-punch péï classique
2. ti-punch à la vanille de Bourbon
3. ti-punch au gingembre frais
4. ti-punch au combava
5. ti-punch des Salines
6. planteur péï classique
7. punch coco péï
8. cocktail tropical 974
9. mojito péï à la menthe et létchi
10. daiquiri péï à la mangue
11. piña colada péï
12. cocktail rhum-ananas-coco-vanille
13. cocktail létchi-citron vert pétillant
14. cocktail mangue-piment-rhum
15. cocktail combava-vanille-rhum
16. cuba libre péï
17. rhum-orange péï
18. rhum sour péï
19. cocktail festif du réveillon péï
20. cocktail rhum-passion-menthe
21. punch creole tropical
22. rhum chaud aux épices d’hiver
23. rhum brûlé créole
24. ti-punch revisité moderne au combava et coco
25. cocktail signature mariage péï

Chapitre 3 — jus naturels et boissons sans alcool

1. jus d'ananas victoria maison
2. jus de létchi frais
3. jus de mangue-passion
4. jus de goyave péï
5. jus de papaye-citron vert
6. jus de fruit du dragon
7. jus de carambole
8. jus de baobab (importé des Comores)
9. eau de coco fraîche parfumée
10. lait de coco maison frais
11. limonade péï au citron vert
12. citronnade combava-menthe
13. eau pétillante aux fruits de la passion
14. jus de tamarin frais désaltérant
15. jus de bananier (eau de tige de bananier)
16. jus de papaye-gingembre
17. smoothie ananas-banane-coco
18. smoothie mangue-passion-yaourt
19. shake létchi-fraise-yaourt péï
20. lassi ananas-gingembre
21. sirop de canne à sucre péï
22. sirop de vanille bourbon maison
23. sirop de létchi
24. sirop de fruit de la passion
25. sirop de gingembre

Chapitre 4 — sirops maison et boissons chaudes

1. sirop de combava
2. sirop de tamarin
3. sirop de rose
4. thé à la vanille bourbon
5. thé au gingembre-citron vert
6. thé au combava
7. tisane citronnelle-gingembre
8. tisane curcuma-cannelle-gingembre (golden milk péï)
9. tisane vanille-coco
10. café péï à la vanille bourbon
11. café au lait coco péï
12. chocolat chaud à la vanille bourbon
13. infusion bois de cannelle péï
14. thé glacé ananas-vanille
15. punch chaud de Noël péï (rhum-épices)

Chapitre 5 — cocktails sans alcool, accords et boissons festives

1. mocktail ananas-gingembre-menthe
2. mocktail létchi-rose-citron vert
3. mocktail papaye-passion
4. sangria de fruits tropicaux sans alcool
5. punch de bienvenue péï (sans alcool)
6. lassi à la banane-cardamome
7. eau aromatisée létchi-rose-basilic
8. limonade festive combava-passion
9. champagne de canne (pétillant de canne maison)
10. boisson du jour de l'an péï (célébration des cinq océans)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une méthode simple

Chaque recette est cherchée avant d’être écrite. Sa place dans le territoire, ses variantes, ses ingrédients précis, le geste qu’elle suppose, l’histoire qu’elle traîne avec elle : tout cela précède la mise en forme. La rédaction suit ensuite toujours la même structure — ingrédients, préparation, conseil du chef — pour que l’on puisse cuisiner sans relire trois fois la même page. Un glossaire ferme chaque livre, parce que ces cuisines parlent leurs langues, et que c’est une bonne raison de les apprendre un peu.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

4. La Gastronomie Réunionnaise : Quintessence Matérielle de la Créolisation

Les Grains (Le liant) : Marqueur de l'influence africaine et malgache, les "grains" désignent les légumineuses (lentilles cultivées dans le cirque de Cilaos, haricots rouges, pois du Cap ou haricots rosés). Mijotés jusqu'à obtenir une onction épaisse, ils sont versés sur le riz pour en casser la sécheresse et apporter une base protéinique.

S'il est un domaine où le paradigme de la créolisation se manifeste avec une acuité inégalée et une perfection dialectique, c'est indéniablement la gastronomie. La cuisine réunionnaise ne relève pas d'une fusion superficielle ou d'une juxtaposition d'ingrédients disparates. Elle est la sédimentation thermodynamique et biologique de l'histoire du peuplement, où les techniques culinaires françaises, les épices indiennes, l'ingénierie chinoise, et les apports africains et malgaches ont été repensés et hybridés pour survivre et s'adapter au biotope tropical insulaire.

4.1. L'Architecture et la Syntaxe du Repas Créole

La grammaire culinaire de La Réunion obéit à une architecture stratifiée stricte et immuable, conçue pour équilibrer les apports nutritionnels et moduler les chocs thermiques en bouche.

Le Riz (La fondation) : Héritage direct des migrations asiatiques, le riz blanc, cuit à l'étouffée et servi sec, constitue le socle glucidique absolu du repas. Sans lui, le repas n'a pas d'existence ontologique à La Réunion.

Le Plat Principal (Le cœur de chauffe) : Il s'agit de la viande ou du poisson, traditionnellement structuré autour d'un cari, d'un massalé ou d'un civet.

Le Rougail Condiment (Le correcteur aromatique) : Présenté à part, ce condiment pimenté sert d'ajusteur de pH et de thermogenèse, apportant fraîcheur, acidité et puissance capsaïcinoïde pour équilibrer la richesse du plat principal.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

re12-001. rhum arrangé au létchi péï classique

Catégorie: Boisson | Difficulté: Très facile | Préparation: 20 min | Macération: 3 mois | Pour 1,5 litre Ingrédients: 1 litre de rhum agricole réunionnais à 50 degrés de bonne maison de Saint-Pierre ou de Saint-Paul, 600 g de létchis péï bien mûrs (cueillis en saison entre novembre et février), 100 g de sucre de canne blanc cristallisé non raffiné, 1 demi-gousse de vanille de Bourbon fendue dans la longueur pour relever la note florale, 1 bocal en verre hermétique d'au moins 1,8 litre.

Préparation: Épluchez délicatement les létchis à la main en pinçant la peau près du pédoncule pour ne pas écraser la chair, et dénoyautez chaque fruit en faisant pivoter le noyau dans la pulpe pour qu'il sorte intact sans déchirer la chair. Disposez les fruits entiers ou coupés en deux dans le bocal en verre lavé à l'eau bouillante et essuyé sec, ajoutez la demi-gousse de vanille fendue et laissez-la se déposer le long de la paroi pour que ses graines se diffusent. Versez le sucre de canne par-dessus, puis le rhum agricole d'un trait jusqu'à recouvrir totalement les fruits — l'air ne doit pas pouvoir se loger entre eux. Fermez hermétiquement et agitez doucement le bocal une minute pour amorcer la dissolution du sucre, puis placez le bocal dans un endroit frais (15 à 18 degrés idéalement), sec et à l'abri de la lumière directe — une cave ou un placard fermé fait l'affaire. Laissez macérer trois mois minimum en agitant délicatement le bocal une fois par semaine pour relancer l'extraction des arômes ; à partir du quatrième mois, le rhum prend une couleur ambrée pâle et un parfum floral caractéristique du létchi péï qui le distingue de toutes les autres macérations de l'île.

Conseil du Chef: La fenêtre de cueillette du létchi péï est étroite — décembre à mi-février sur l'île. C'est à ce moment précis qu'il faut lancer cette macération si l'on veut le goût authentique. À défaut de létchis frais en métropole, les létchis surgelés décongelés et bien égouttés font un rhum honorable mais avec moins de profondeur florale ; le sirop des conserves est à proscrire absolument car il déséquilibre tout. Une demi-gousse de vanille suffit largement — la vanille pleine prend le pas sur la finesse florale du létchi.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

re12-002. rhum arrangé à la vanille bourbon

Catégorie: Digestif | Difficulté: Très facile | Préparation: 10 min | Macération: 4 mois | Pour 1 litre Ingrédients: 1 litre de rhum agricole réunionnais à 50 degrés, 4 gousses de vanille de Bourbon de qualité (longues, souples au toucher, brillantes), 80 g de sucre de canne blond, 1 bocal en verre hermétique d'1,5 litre.

Préparation: Choisissez vos gousses de vanille avec soin : elles doivent être encore souples sous le doigt, brunes et lustrées, sans aucune trace de moisissure blanche — c'est le marqueur d'une vanille noble. Fendez chaque gousse dans la longueur à la pointe d'un couteau bien aiguisé, sans aller jusqu'au bout pour que les graines restent attachées à la cosse. Grattez délicatement la moitié des graines avec le dos du couteau et déposez-les directement dans le bocal en verre, puis ajoutez les quatre gousses fendues entières par-dessus. Versez le sucre de canne blond et le rhum agricole en filet, jusqu'à recouvrir les gousses qui flotteront naturellement. Fermez hermétiquement et agitez le bocal pendant deux minutes pour disperser les graines noires dans tout le rhum — vous verrez des petites étincelles foncées en suspension, c'est précisément ce qu'on cherche. Placez le bocal dans un endroit frais et sombre, et laissez infuser quatre mois en agitant tous les dix jours ; le rhum prendra une couleur acajou profond et un parfum vanillé puissant qui s'enrichit de mois en mois.

Conseil du Chef: La vanille de Bourbon réunionnaise (souvent vendue sous le nom de vanille noire) est plus puissante que la vanille de Madagascar — quatre gousses suffisent largement pour un litre, six donnerait un goût trop dominant. Une fois la macération entamée, ne retirez jamais les gousses : elles continuent à libérer leurs arômes pendant des années, et le rhum se bonifie avec le temps comme un grand cru. Servez en digestif dans un petit verre tulipe à 18 degrés — pas glacé, qui tuerait les arômes complexes.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

re12-003. rhum arrangé ananas-vanille

Catégorie: Boisson | Difficulté: Très facile | Préparation: 25 min | Macération: 3 mois | Pour 1,5 litre Ingrédients: 1 litre de rhum agricole réunionnais à 50 degrés, 1 ananas Victoria de La Réunion bien mûr (environ 800 g pelé), 2 gousses de vanille de Bourbon fendues, 90 g de sucre de canne blanc, 1 bocal en verre hermétique d'1,8 litre.

Préparation: Choisissez un ananas Victoria à la peau orangée et dégageant un parfum sucré au pédoncule — s'il sent peu, il manquera de jus pour une bonne extraction. Pelez-le en retirant largement les yeux qui restent toujours fibreux, puis taillez-le en cubes réguliers de deux centimètres en évitant le cœur central (trop dur, gâche la macération). Disposez les cubes dans le bocal en verre, glissez les deux gousses de vanille fendues entre les morceaux pour qu'elles infusent au cœur du fruit, puis versez le sucre de canne et enfin le rhum agricole jusqu'à immerger l'ensemble. Fermez hermétiquement et agitez le bocal une minute pour amorcer la diffusion du sucre. Placez à l'ombre et au frais pendant trois mois en agitant délicatement chaque semaine ; après le premier mois, le rhum prend déjà une teinte dorée et l'ananas se ratatine joliment en libérant ses sucres naturels.

Conseil du Chef: L'ananas Victoria de La Réunion est l'âme de cette macération — sa pulpe est plus parfumée et moins fibreuse que l'ananas de Côte d'Ivoire. À défaut, prenez un ananas Pain de sucre du Bénin, et surtout pas d'ananas en boîte, qui apporte une amertume métallique. Le cœur de l'ananas, qu'on jette dans la corbeille, ne doit pas aller dans la macération : il rendrait le rhum un peu astringent. Servez ce rhum en apéritif sur de la glace pilée avec une feuille de menthe fraîche froissée — le contraste froid-chaud sublime la vanille.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 rhums arrangés, ti-punchs et boissons de La Réunion » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-re12**.