

El agua limon



Recette exclusive d' « Antonia, la del agua limon »

« Antonia la del agua limon », comme on la surnommait à Béni-Saf (en Oranie), était ma grand-mère maternelle. Née Gonzalez, puis épouse Hernandez, elle poussait son carrico (petit chariot) pour aller vendre sa rafraîchissante agua limon sur la place ensoleillée de son village méditerranéen. Il lui fallait se lever de bonne heure pour descendre au port chercher des pains de glace et beaucoup de savoir-faire pour préparer son élixir. Aujourd'hui, rassurez-vous, avec un bon freezer, plus besoin de porter des kilos de glace...

Cette recette, la mémé Antonia l'a transmise à ses enfants et à ses petits-enfants pour que toutes deux (la mémé et son agua limon) restent dans nos mémoires. Te queremos, Antonia !

Alors, cet été, ayez la patience de vous lancer dans sa recette et vous découvrirez un plaisir infini à boire ce granité de citron en comparaison de ceux, chimiques, que vous pouvez trouver dans le commerce et qui laissent dans le verre beaucoup de glace translucide.

Là, promis, c'est du vrai, de l'authentique ! Cela vient de là-bas, dis !



Ingrédients

15 morceaux de sucre
1 kg de sucre en poudre
3 citrons (limon..)
Eau (agua....)

Ustensiles

1 verre
1 petite poêle
2 grands saladiers
1 petite passoire
1 grande passoire
2 bacs de glace pour le freezer
1 mortero (ou quelque chose pour piler)
1 mixeur
des pailles

Il y a quatre étapes dans la préparation. A bien respecter ...

Etape 1

Verser un demi verre d'eau dans une petite poêle et y ajouter 15 morceaux de sucre.

Mettre la poêle à petit feu.

Ecraser les sucres avec une fourchette.

Remuer pour homogénéiser la solution jusqu'à ébullition. Le sucre caramélise peu à peu : couleur dorée, odeur de caramel.

La solution devient marron et plus épaisse : faire attention à ce qu'elle ne noircisse pas.

Ajouter alors immédiatement de l'eau (noyer légèrement la solution) : on évite ainsi la transmutation caramel - carbone 12. Oui oui, c'est aussi un peu de la chimie...

Réaction secondaire : une partie du sucre se cristallise. Il faut donc remuer quand on verse l'eau en laissant chauffer un peu.

Eteindre le feu et laisser reposer.

Etape 2

Remplir un grand saladier aux 4/5 d'eau.

Ajouter pas mal de sucre en poudre (250g). Remuer pour dissoudre le sucre (au moins en grande partie).

Prendre 3 citrons. Râper la peau des citrons (ne pas toucher à la pulpe). Mettre la chapelure dans le saladier. Faire attention à n'enlever de la peau que de la partie extérieure jaune et dure (la partie intérieure blanche et molle donne un goût amer).

Couper un des citrons râpés en morceaux dans le saladier. Ecraser la pulpe de ces morceaux à la main (se laver les mains préalablement).

Presser des deux autres citrons pour n'obtenir que le jus (et non la pulpe écrasée). Verser le jus filtré (petite passoire) dans le saladier.

Enlever les morceaux du premier citron en les pressant à la main pour extraire tout le jus restant.

Verser graduellement la solution caramélisée (étape 1). Goûter au fur et à mesure. Rajouter si nécessaire du sucre ou de la solution (étape 1). Ne pas verser tout au départ. Ne pas avoir peur de mettre du sucre : le paquet de

1kg doit presque partir. On peut aussi rajouter de l'eau jusqu'à remplir le saladier ou éventuellement rajouter un citron pressé. Toute ces quantités doivent être déterminées en goûtant et en harmonisant les éléments suivants : sucre, eau, solution de l'étape 1, jus de citron. Il faut de l'entraînement

Etape 3

La solution (étape 2) du saladier contient des débris indésirables (pépins, morceaux de pulpe...) Prendre le deuxième saladier et une grande passoire. Garnir le fond de la passoire d'un chiffon, propre si possible....

Passer la solution de l'étape 2 dans ce filtre.

La solution (étape 3) ainsi obtenue doit être éversée à moitié dans des bacs à glace. Le reste est à conserver dans des bouteilles à température ambiante.

Mettre les bacs au freezer sans en renverser partout.

Etape 4

Après congélation des bacs, démouler et découper en cubes.

Mettre ces glaçons dans un saladier puis les piler.

Verser le contenu des bouteilles dans le saladier. Mixer le tout.

Servir avec une paille.

Et surtout, savourez cet agua limon en mémoire d'Antonia la del agua limon !

