



Boixar

Deux recettes de Calmante

Recette du Calmante de **Migaletto**

Faire du café, $\frac{3}{4}$ de litre avec 4 cuillères à soupe de café.

$\frac{1}{4}$ de litre de rhum, mettre dans un caquelon en terre cuite.

Eplucher grossièrement $\frac{1}{2}$ citron et le mettre dans le rhum + 4 cuillère à soupe de sucre fin.

Maintenir le café au chaud.

Faire chauffer le rhum jusqu'à ce que de la fumée se dégage du caquelon.

Ajouter le rhum dans le café.

Faire chauffer la mixture. Lorsqu'elle est chaude, flamber et tourner jusqu'au moment où l'alcool est brûlé avec une cuillère en bois. Cela doit chauffer tout le temps.

Remettre dans le caquelon en terre cuite.

On peut rajouter une dizaine de grains de café.

Servir immédiatement

Migaletto de Boixar

Recette du Calmante de **Joachim**

1. Faire du café : ½ cruche.
2. ¼ de bouteille de Cognac + 4 cuillères à soupe de sucre.



3. Chauffer le Cognac pour aider au démarrage.



4. Flamber le cognac sur le feu.



5. Retirer du feu, aérer et ventiler (pas tout à fait sinon, il n'y a plus d'alcool) avec une cuillère.



6. Verser le café dans le Cognac, petit à petit, le Cognac continue à flamber, tout en ventilant avec la cuillère.



7. Ça ne flambe plus. Servir et boire bien chaud.



Joachim de Boixar (La grand-mère de Joachim habitait au Mas del Rullo 40°42'48,87"N – 0°05'23,70"E)