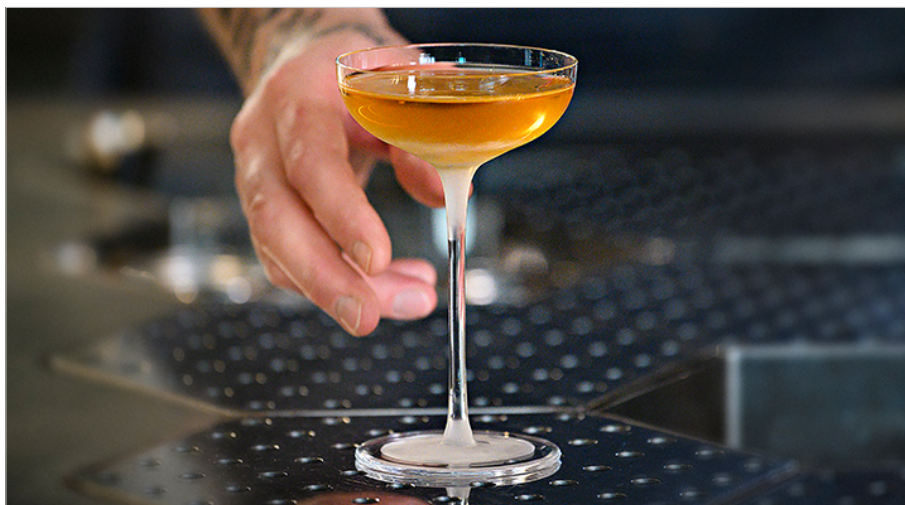


Auteur: Alex Kratena



## Ingredients

### Abricot Manhattan (sous vide) :

500 ml de whisky de seigle (ou rye whisky)  
150 ml de vermouth sec  
150 ml de vermouth rouge  
200 ml d'eau filtrée  
300 g d'abricots secs  
10 ml de Peychaud's Bitters

Verre : Coupe

Méthode : verser dans un verre refroidi

## Préparation

### Abricot Manhattan (sous vide) :

Mettre tous les ingrédients sous vide et faire mijoter à 55° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 6 heures. Laisser refroidir et tamiser par papier-filtre.

Avant de servir dans une bouteille scellée, placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures à -2 °C ou au congélateur à -4 °C.

Verser 80 ml de d'abricot manhattan dans le verre réfrigéré et servir.

Recette aimablement communiquée par Alex Kratena.