

Cedars of god au cordial aux cônes de cyprès et feuilles de mandarinier sous vide infusion

Auteur: Alex Kratena



Ingredients

Cordial aux cônes de cyprès et feuilles de mandarinier (sous vide infusion) :

200 g de feuilles de mandarinier hachées
100 g de cônes de cyprès râpés
1500 g de sucre
1500 g de jus de citron filtré deux fois

Cocktail :

50 ml de gin Star of Bombay
15 ml de cordial aux cônes de cyprès et feuilles de mandarinier
5 ml de vermouth libanais

Verre : Coupe

Méthode : Mélanger au shaker, Filtrer au tamis fin

Garniture : Pomelo confit

Glace : Glaçon

Préparation

Préparation du cordial aux cônes de cyprès et feuilles de mandarinier (sous vide infusion) :

Mélanger le sucre, les cônes de cyprès râpés et les feuilles de mandarinier hachées dans un sachet Vacpac. Fermez et laissez infuser 3 heures sous vide à 50 °C.

Préparation du cocktail :

Versez les ingrédients dans un récipient non réactif et ajoutez le jus de citron. Remuez jusqu'à dissolution complète du sucre. Conservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Recette aimablement partagée par Alex Kratena.