

Cocktail à la moutarde avec espuma de baies des bois sous vide

Auteur: Elaine Müller
Temps de cuisson: 30 minutes



Ingredients

Infusion d'Absolut Elyx à la moutarde :

700 ml d'Elyx
4 cuillères de bar de moutarde au miel
4 cuillères de bar de graines de moutarde noire
2 cuillères de bar de miel de la forêt

Espuma de baies des bois :

10 mûres
10 framboises
5 fraises
30 cl d'eau
30 cl de sucre
15 cl de miel
2 blancs d'œuf

Cocktail :

5 cl d'infusion d'Absolut Elyx à la moutarde
2 traits de Lemon Bitter
Espuma de baies des bois

Préparation

Infusion d'Absolut Elyx à la moutarde :

Conditionner tous les ingrédients dans un sachet sous vide et faire cuire 30 minutes au bain **fusionchef** à 50°C.

Espuma de baies des bois :

Mixer les ingrédients, passer au tamis et verser dans le un siphon iSi.

Cocktail :

Dans un tumbler au-dessus d'un lit de glaçons, vanner l'infusion d'Absolut Elyx à la moutarde avec le Lemon Bitter.
Couvrir d'Espuma de baies des bois.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Elaine Müller (Onamor, Clogne) et ABSOLUT. / Photo : Pernod Ricard Deutschland.