Falcon II Sous Vide

Auteur: Boris Gröner

Ingredients

Essence de coriandre (sous vide) :
50 g de graines de coriandre
100 g d'alcool neutre 62 % ABV

Cordial d'orange sanguine (sous vide) :
638 g de jus d'orange sanguine
615 g de sucre
5 g de sel marin

Acid Apple :
950 g de jus de pomme clair
30 g d'acide malique
20 g d'acide citrique

Cocktail :
0,5 ml d'essence de coriandre
30 ml de cordial d'orange sanguine
30 ml d'Acid Apple
20 ml de Mezcal
19,5 ml de Tequila
10 ml de Cointreau
10 ml de Bénédictine
50 ml de Lambrusco

Préparation

Essence de coriandre (sous vide) :
Faire torréfier les graines de coriandre à la poêle à feu moyen pendant 15 minutes. Les écraser dans un moulin et les faire cuire sous vide avec l'alcool neutre, à 75 °C dans le bain marie du ***fusionchef*** pendant 30 minutes. Faire refroidir le mélange dans un bain de glace et le filtrer.

Cordial d'orange sanguine (sous vide) :
Mélanger le jus d'orange sanguine, le sucre, le sel marin et mettre ce mélange sous vide. Le faire cuire sous vide à 65 °C dans le bain marie du ***fusionchef*** pendant 15 minutes. Le faire refroidir dans un bain de glace.

Acid Apple :
Mélanger le jus de pomme avec l'acide malique et l'acide citrique. Remuer jusqu'à dissolution des acides et soutirer.

Cocktail :
Mélanger l'essence de coriandre, le cordial d'orange sanguine, l'Acid Apple, le Mezcal, le Tequila, la Cointreau, la Bénédictine et le Lambrusco.

Cette recette nous a gentiment été proposée par Boris Gröner.