

Kinly House Punch avec rhum cardamome-vanillesous vide infusion

Auteur: Kinly Boys / The Kinly Bar



Ingredients

Boisson (saladier de punch) :

250 ml d'infusion de rhum cardamome-vanille
150 ml de jus de pommes vinaigré
100 ml de sorbet citron
150 ml thé noir Assam
60 ml de Sherry Pedro Ximénez
10 gr. d'acide malique
8 gouttes d'Angostura amer

Rhum cardamome-vanille (infusion sous vide) :

500 ml de rhum
2,5 g de capsules de cardamome
1 gousse de vanille

Jus de pommes vinaigré :

2 pommes Jazz (variété de Nouvelle-Zélande)
1 pomme Granny Smith (à la centrifugeuse)
Vinaigre de pomme

Sorbet citron :

500 g de sucre roux
150 g de zestes de citron frais
400 ml de jus de citron filtré et homogénéisé

Garniture :

2 pommes Jazz
100 ml de jus de pommes frais
4 g de cannelle en branche
1 gousse de vanille
15 g de sucre muscovado
Guimauve
Poudre dorée alimentaire

Préparation

Refroidir tous les ingrédients et les mettre dans un grand saladier avec un gros bloc de glace.

Rhum cardamome-vanille (infusion sous vide) :

Gratter la vanille et la mélanger avec le rhum et les capsules de cardamome. Faire refroidir le tout dans un bain de glace. Mettre les ingrédients sous vide et les faire mijoter à 72 °C dans le bain marie **fusionchef** pendant 70 minutes. Laisser refroidir dans un bain de glace, filtrer et conserver sous vide. Laisser la gousse de vanille grattée pendant 24 heures dans le mélange.

Jus de pommes vinaigré :

Presser les pommes Jazz et Granny Smith et filtrer le jus. Ajouter un tiers de vinaigre de pomme et bien mélanger.

Sorbet citron :

Mettre le sucre roux et les zestes de citron sous vide et laisser mariner à température ambiante pendant 10 heures. Ajouter le jus de citron et mélanger en chauffant légèrement jusqu'à dissolution du sucre. Laisser refroidir et filtrer à nouveau. Conserver au frais.

Verre : verre à pied

Garniture :

Découper les pommes Jazz en fines tranches. Laisser le jus de pomme, la vanille, la cannelle et le sucre muscovado refroidir dans un bain de glace. Mettre les ingrédients sous vide et les faire mijoter à 72 °C dans le bain marie **fusionchef** pendant 20 minutes. Couper les tranches de pomme en deux, rouler la guimauve autour, fixer avec un cure-dent et saupoudrer la poudre alimentaire dorée.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Kinly Boys / The Kinly Bar.