

La Reine De Noisette - Infusion shrubb aux baies sous vide

Auteur: Stephan Hinz
Temps de cuisson: 35 minutes



Ingredients

Shrubb aux baies (infusion sous vide) :

300 g de fraises
300 g de framboises
30 g de grains de café concassés
300 g de sirop de sucre
300 ml de vinaigre aux myrtilles

Cocktail :

40 ml de Cognac
15 ml de liqueur à la noisette
15 ml de Shrubb aux baies
15 ml de jus d'orange
glaçons
soda

Préparation

Shrubb aux baies (infusion sous vide) :

Mettre les fraises, les framboises, les grains de café concassés, le sirop de sucre (2:1) et le vinaigre de myrtilles dans un sachet sous vide, fermer et mettre pendant 35 minutes au bain **fusionchef** à 52 °C. Passer au tamis.

Cocktail :

Verser le Cognac, la liqueur de noisettes, le Shrubb aux baies et le jus d'orange dans un shaker avec des glaçons et agiter. Filtrer deux fois dans une coupe à cocktail rafraîchie. Compléter avec du soda.

Cette recette, extraite de l'ouvrage « Cocktailkunst – Die Zukunft der Bar » / Éditions Fackelträger, a été mise aimablement à notre disposition par Stephan Hinz.