

# Martini aux noisettes rôties Sous Vide

**Auteur:** Alex Kratena



## Ingredients

### **Martini aux noisettes rôties (sous vide):**

500 ml de gin  
150 ml de vermouth blanc  
100 ml d'eau filtrée  
300 g de noisettes grillées

Verre : Coupe

Méthode : verser dans un verre refroidi

## Préparation

### **Martini aux noisettes rôties (sous vide):**

Mettre les ingrédients sous vide et faire mijoter à 40° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 10 heures. Laisser refroidir et tamiser par papier-filtre.

Avant de servir dans une bouteille scellée, placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures à -2 °C ou au congélateur à -4 °C.

Verser 80 ml de martini aux noisettes grillées dans un verre refroidi et servir.

Recette aimablement communiquée par Alex Kratena.