Martini douglas aux olives Sous Vide

Auteur: Alex Kratena

Ingredients

Base aux olives (sous vide) :
80 g d'olives Gordal
350 ml de gin Hepple
100 ml de spiritueux (Charlene McGee de la marque Empirical Spirits)

Cocktail :
200 ml de vermouth sec Noilly Prat
45 ml de base aux olives
10 gouttes de liqueur de pamplemousse

Dressage :
10 morceaux de zeste de citron

Verre : Coupe
Méthode : Mélanger
Décoration : Zestes de citron
Glaçons : non
Portions : 10

Préparation

Base aux olives (sous vide) :
Hacher les olives et mettre sous vide avec du gin et du spiritueux. Faire mijoter à 55 °C dans le bain marie sous vide du ***fusionchef*** pendant 60 minutes. Laisser refroidir et filtrer le liquide. Mettre 5 heures au congélateur à -18 °C. Filtrer avec un filtre à café.

Cocktail :
Mélanger 20 ml de vermouth avec 45 ml de base aux olives, ajouter la liqueur de pamplemousse. Mettre des glaçons et secouer jusqu'à ce que le cocktail soit frais et bien liquide. Filtrer et verser dans un coupe réfrigéré et assaisonner avec des zestes de citron. Retirer ensuite le zeste. Servir.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Alex Kratena.