

Auteur: Alex Kratena



Ingredients

Base aux poires Nashi (sous vide) :

300 g de poires Nashi
450 ml de Rye Whiskey Michters
150 ml de xérès Oloroso

Poires déshydratées, décoration :

200 g de poires Nashi
50 ml de sirop de sucre (1:1)
0,5 g d'acide ascorbique
1 vaporisateur

Cocktail :

45 ml de base aux poires Nashi
150 ml de jus de citron
200 ml de sirop de miel
10 gouttes de Peychaud's Bitters

Verre : Verre à cocktails, type tumbler

Méthode : Agiter/filtrer

Décoration : Poires Nashi déshydratées

Glaçons : non

Portions : 10

Préparation

Base aux poires Nashi (sous vide) :

Découper les poires en petits morceaux et mettre sous vide avec le whisky et le xérès. Faire mijoter à 80 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 60 minutes. Laisser refroidir, et filtrer le mélange avec un superbag.

Poires déshydratées, décoration :

Répartir les poires sur le bac du déshydrateur, et les pulvériser avec un mélange de sirop et d'acide ascorbique. Déshydrater 8 heures à 56 °C. Dresser et servir

Cocktail :

Verser 45 ml de la base aux poires avec le jus de citron, le sirop de miel et le Peychaud's Bitters dans un shaker. Mettre des glaçons et secouer jusqu'à ce que le cocktail soit frais et bien liquide. Filtrer et verser dans un verre à cocktail réfrigéré avec un gros morceau de glace et décorer avec des poires déshydratées.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Alex Kratena.