

Olive et liqueur de fenouil sous vide

Auteur: Alex Kratena
Temps de cuisson: 1 hour



Ingredients

500 g de Vodka
150 g d'olives Bella di Cerignola
100 g de fenouil
5g Malic acid
300 g de sucre en poudre
200 g d'eau

Préparation

Hachez les olives et le fenouil puis placez tous les ingrédients dans un sachet sous vide vac pac et faites cuire dans le bain **fusionchef** pendant 1 heure à 70 °C. Laissez refroidir puis ouvrez le sachet et filtrez à l'aide d'un filtre superbag ou d'un filtre à café. Conservez dans une bouteille ou un récipient hermétique.

Pour assembler et servir :

Placez la liqueur au réfrigérateur. Servez frais directement dans le verre ou avec des glaçons.

Recette aimablement partagée par Alex Kratena.