

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Flûte de champagne à l'espuma d'abricot



Ingrédients pour un siphon de 0,5 litre soit environ 12 cocktails

25 cl de jus d'abricot
3 cl de jus d'abricot pour y fondre
la gélatine
2,5 cl de grenadine
5 cl de liqueur d'abricot
10 cl de champagne (ou crémant)
2 feuilles de gélatine



Préparation

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide pour les ramollir.

Bien les essorer.

Les faire fondre dans 3 cl de jus d'abricots légèrement chauffé.

Y ajouter les autres ingrédients en remuant soigneusement. Attention: la gélatine doit être parfaitement dissoute car s'il reste le moindre petit morceau compact, cela risque boucher le siphon.

Mettre votre mélange dans le siphon.

Fermer, mettre une cartouche de gaz (parfois 2 sont nécessaires) et secouer.

Laisser 1h au frigo.

Remplir une flûte au 3/4 avec le champagne puis déposer un "chapeau" d'espuma.

Servir immédiatement.

Une recette proposée par le maître de cuisine
Alain Krapf.