

Mojito alpestre

Recette du chef Rafael Rodriguez

Auberge de l'Abbaye de Montheron

Recette pour 6 personnes

Mousse de génépi

100 gr d'eau
100 gr de sucre
3 feuilles de gélatine
300 gr de blanc d'œuf pasteurisé
120 gr de liqueur de génépi

Faire fondre le sucre dans l'eau en chauffant et diluer la gélatine précédemment trempée

Baisser la température à moins de 45°C, y mélanger le blanc d'œuf et le génépi

Placer au réfrigérateur 12 heures, mélanger à nouveau au fouet, mettre dans un siphon et réserver

Granité de menthe

1 lt d'eau	Eau de cuisson réservée
500 gr de menthe fraîche	Eau de menthe (recette précédente)
500 gr de glaçons	125 gr de sucre
	3 feuilles de gélatine
	10 gr d'agar-agar

Amener l'eau à ébullition

Blanchir la menthe pendant 1 minute (réserver 125 gr d'eau de cuisson)

Retirer la menthe et la jeter rapidement dans un mixer avec les glaçons, mixer finement, filtrer au chinois fin et réserver l'eau de menthe obtenue.

Chauffer les 125 gr d'eau de cuisson avec le sucre, diluer la gélatine trempée et l'agar-agar, laisser cuire 2 minutes, mélanger avec l'eau de menthe et placer immédiatement au congélateur

Quand le mélange est congelé le mixer finement et le réserver au congélateur

Gel de verveine (et de sauge)

200 gr d'herbe aromatique
200 gr de glaçons
50 gr d'eau
50 gr de sucre
4 g d'agar-agar

Blanchir l'herbe, mixer avec des glaçons et filtrer (comme la recette ci-dessus) pour obtenir l'eau aromatisée

Chauffer et bien diluer les autres ingrédients, mélanger avec l'eau d'aromatisée et réserver au froid 12 heures

Passer au mixer (idéalement un thermomix), mettre dans une poche à douilles et réserver au froid

Procéder de la même manière pour l'autre herbe pour obtenir deux gels

Glace pomme-céleri

300 gr d'eau
300 gr de sucre
55 gr de dextrose
60 gr de glucose
30 gr de miel

Chauffer tous les ingrédients et mixer, passe au chinois fin et réserver au froid

1 kg de pommes
300 gr de céleri
200 gr de jus de pomme

Eplucher les pommes et le céleri, les découper et les mixer finement (idéalement au thermomix), ajouter le mélange ci-dessus et mixer encore 3 minutes pour que le mélange soit souple, filtrer au chinois fin et turbiner dans la sorbetière

Conserver la glace au congélateur, idéalement à 11°C pour le service

Fausse génoise aux pommes

500 gr de jus de pomme
5 feuilles de gélatine

Faire chauffer un peu du jus de pomme et y dissoudre la gélatine préalablement trempée, mélanger avec le reste du jus de pomme, fouetter pour monter comme un meringage

Mouler, congeler puis découper en morceaux

Dressage

Mettre une pointe de gel de verveine et une de gel de sauge sur le côté d'une assiette

Mettre une cuillère de granité à la menthe en haut de l'assiette

Poser une boule de glace sur le granité

Répartir les cubes de fausse génoise aux pommes et 4 ou 5 noix de mousse au génépi

Décorer avec des fines tranches de pomme acide roulées et des pousses de menthe