

VELOUTE aux AGRUMES SUSPENDUS



Pour 2 ou 4 personnes (2 grands verres - ou 4 petits)

1 pamplemousse rose

1 citron vert

1 orange

(Non traités après récolte, bio de préférence)

1 kiwi

25g de gingembre frais

50gr de miel liquide d'oranger

30g de sucre (+ 1 cuillère à café)

5 cuillère à soupe d'eau

Jus d'orange (40cl max.)

1 cuillère à café de poivre de sichuan

2,5g de xanthane (4 cuillères rases n°1 Texturas)

1. Laver et prélever les zestes des agrumes. Peler et détailler le gingembre en petites allumettes. Eplucher et détailler en dés le kiwi.

2. Mélanger le miel, les 25g de sucre, le poivre de sichuan et l'eau dans une casserole. Ajouter les zestes et porter à ébullition. Puis laisser cuire à feu pas trop fort durant 5min.

3. Presser une demi-orange, réserver le jus dans un bol

4. Peler les autres fruits à vif. Les détailler en quartiers, puis en morceaux tout en travaillant au dessus de ce bol pour récupérer le jus.

5. Mélanger le jus récolté (complété si besoin avec du jus d'orange, à concurrence de 40cl) à la casserole de sirop, et laisser frémir encore 5min. Filtrer et laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur durant au moins 1h.(le xanthane prend mieux à froid)

6. Sortir le sirop de fruits et les fruits du réfrigérateur. Mélanger le xanthane avec la cuillère à café de sucre (utilisé comme agent dispersant). Puis l'incorporer doucement tout en fouettant à la main pour éviter les grumeaux, mais sans trop de force, pour éviter l'apparition de bulles d'air. Battre encore pendant 1min.

7. Laisser reposer quelques instants. Puis verser délicatement cette préparation dans les verres choisis. Poser ensuite dessus les morceaux de fruits qui doivent rester en suspension.

Astuce : le jeu des couches sera encore plus perceptible en servant avec une cuillère à Irish Coffee dont la tubulure du manche est percée pour pouvoir atteindre le liquide qui se trouve dessous.