



Kir aux groseilles suspendues

Pour 2 verres de 12,5cl

25 cl de vin blanc sec

Un peu de crème de cassis

1 cuillère à café de sucre en poudre

0,5g de xanthane

Quelques groseilles

1. verser un fond de crème de cassis dans un bol, puis le vin
2. mélanger le sucre (qui sert d'agent dispersant pour éviter les grumeaux) avec le xanthane
3. verser dans le bol et mixer
4. mettre au frais, et attendre un peu pour que les bulles d'air diminuent
5. Au moment de servir, répartir dans chaque verre, et jeter délicatement quelques groseilles. Selon la force, elle s'enfonceront plus ou moins.

Remarques & Trucs :

- Ne vous inquiétez pas si la texture n'épaissit pas instantanément, il faut quelques instants au xanthane pour se « détendre »
- J'aime bien l'apport un peu acide des groseilles qui tranche sur le sucré et la texture du kir. A voir?