VERJUS



Aspic de raisins centennial et verjus râpé

Pour 12 personnes

Eau de raisins

0,6L d'eau de raisins blanc de M. Merle variété centennial (soit 650 grammes bruts)

30 grammes Gélatine de poisson

Progression

Laver le raisin puis le sécher à l'aide d'un torchon

Passer le raisin à l'extracteur à jus pour en extraire toute l'eau

Récupérer 0.6L d'eau de raisin puis dilué la gélatine poisson

Filtrer à l'aide d'une étamine ou un linge propre, l'eau doit devenir complètement translucide

Verser 50 grammes d'eau de raisin dans un joli contenant

Placer au froid pour que l'eau se gélifie

Pour le glaçon de verjus

1 L d'eau

250g de Natsuc

0,650 L de verjus de la maison Cognac Bourgoin

Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le Natsuc, veillez à ce que le Natsuc soit complètement dissous par ébullition, retirer du feu puis ajouter le verjus

Verser la préparation dans un moule à cake individuel

Pour le dressage du glaçon

Démouler le glaçon de verjus puis le râper copieusement sur la fine de gelée de raisin à l'aide d'une micro plane ou une râpe fine, on doit y voir de fines paillettes

Sur le dessus on y ajoute un joli triangle de gingembre frais, un cube d'aloe vera juste blanchi et une tranche fine de raisin

Sébastien Tantot, le Petit Nice Passédat