

## Le Cocktail de décembre 2016

### **Creamy Whisky & Pommes d'amour salées.**

#### ***Ingrédients :***



#### **Pour le Cocktail.**

1. Whisky (Lagavulin de préférence) 1 Cl
2. Rhum ambré (Saint James) 6 Cl -
3. Cherry Brandy 3 Cl
4. Sirop, de sucre de canne 1 doigt- - -
5. Crème fraîche épaisse 1,5 Cl
6. Jaune d'œuf 1- - Glace pilée
7. Cannelle en poudre, Cerise au Marasquin.

#### **Pour les Pommes d'Amour Salées :**

1. Foie gras 150 g
2. Sucre en poudre 100g
3. Colorant alimentaire rouge.

#### ***Mise en œuvre du Cocktail***

Passer le bord d'un verre tulipe dans la cannelle.

Versez-y le whisky en tournant pour napper le verre.

Mélangez les autres ingrédients avec de la glace, filtrez, verser dans le verre.

Décorez avec une cerise au Marasquin.

#### ***Mise en œuvre des Pommes d'Amour.***

### Former des billes de foie gras

Déposer sur une feuille de papier sulfurisé (ou de cuisson), planter une pique sur chaque boule.

Mettre au congélateur une trentaine de minutes.

Réaliser un caramel avec le sucre, que l'on colorera en rouge.

Plonger les boules de foie gras dans ce caramel, les placer à la verticale pour les laisser refroidir.