

DEEP ROOTED

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Briottet Crème de Figue	**10 ml**
Briottet Crème de Châtaigne	**10 ml**
Beurre de graines de tournesol au cognac	**30 ml**
Thé Earl Grey	**20 ml**
Pineau des Charentes	**20 ml**

PRÉPARATION

1. **Création du « Fatwash » au beurre de graines de tournesol** — Mélangez 50 g de beurre de graines de tournesol et du cognac dans un récipient. Laisser au congélateur pendant 2 heures. Utilisez un entonnoir et un filtre à café pour filtrer le cognac.
2. **Préparation du thé** — Laissez infuser 2 g de thé Earl Grey dans 200 ml d’eau bouillante pendant 10 minutes. Filtrez le thé et, tant qu’il est encore chaud, ajoutez 200 g de polydextrose et remuez jusqu’à dissolution complète. Ajoutez 5 ml de solution saline, 5 ml d’Angostura Bitter et 2,5 ml d’absinthe.
3. **Peinture jaune « Citus »** — Mélangez 25 g de glucose, 2 ml de vodka au citron et 2 g d’acide citrique dans un récipient, puis remuez jusqu’à dissolution complète et jusqu’à obtenir une consistance facile à appliquer. Ajoutez 0,3 g de colorant alimentaire blanc en poudre et 0,1 g de colorant alimentaire jaune. Mélangez jusqu’à obtenir un mélange homogène. Tracez 3 traits de 2 cm de long au pinceau sur le bord extérieur d'un petit verre à vin à trébuchet. Placez le ensuite au congélateur.
4. **Shaker** — Versez le beurre de graines de tournesol, le cognac, le Pineau des Charentes, la crème de figue, la crème de châtaigne et le thé Earl Grey dans un shaker. Mélangez avec des glaçons jusqu’à ce que le mélange soit bien frais et aéré.
5. **Servez** — Versez la boisson dans des verres à vin décorés et ajoutez un zeste d'orange râpé pour la touche finale.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.