

Emulsion de pommes Fuji et gingembre coco au rhum agricole



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Faire bouillir la crème et infuser le coco râpé à couvert, réserver.

Éplucher les 6 pommes, en garder une pour la décoration.

Couper en gros cubes ; les faire sauter au beurre et au sucre avec le gingembre pendant 10 minutes dans une poêle anti-adhésive.

Flamber au rhum, ajouter le jus de pomme, la crème de coco, mixer longuement.

Refroidir six heures minimum au réfrigérateur.

Dressage du verre

Cristalliser les rebords du verre en les trempant successivement dans du sirop et du sucre.

Verser jusqu'à mi-hauteur l'émulsion dans les verres.

Décorer de lamelles de pommes.

Ingrédients pour 8 personnes

7 pommes Fuji
50g de beurre
60g de sucre
25g de gingembre
25g de coco râpé
30g de rhum agricole
250g de jus de pommes
200g de crème liquide