

Cocktail® Pearls



RAVIOLIS DE FOIE-GRAS, VINAIGRETTE DE FRUITS SECS ET COCKTAIL PEARLS DE POMME ET GINGEMBRE

Ingrédients (pour 4 personnes):

320g de mousse de foie d'oie
8 plaques de pâte wanton
réduction de vinaigre de Modène
12 raisins secs, 12 pignons, 8 noix
1 pomme
sucre
huile d'olive vierge extra, sel et poivre
Cocktail Pearls de pomme et gingembre



Préparation :

Faire cuire les plaques de pâte 1 ½ min. Retirer et laisser refroidir. Étendre la mousse sur une plaque et couvrir avec une autre plaque en assurant les bords. Enlever le cœur de la pomme et découper en rondelles en laissant le cercle au centre. Passer au four durant 6 min à 170° avec un petit peu de sucre par-dessus. Mettre dans un bol 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra, 1 de vinaigre, mélanger avec les raisins secs, les pignons et les noix concassées.

Service: Dessiner quelques lignes de vinaigre sur l'assiette. Placer la pomme caramélisée et, au-dessus un ravioli. Napper avec la vinaigrette aux fruits secs et couronner avec les perles de pomme et gingembre.



Cocktail® Pearls

APPLE TEMPTATION FROZEN ET COCKTAIL PEARL DE POMME ET GINGEMBRE

Ingédients (1 cocktail):

2 onces de Vodka

2 onces de jus de pomme

Ginger ale pour compléter

Glace pilée

Cocktail Pearls de pomme et gingembre



Préparation:

Dans un verre long-drink avec de la glace pilée, verser directement la vodka, une partie du jus de pomme et compléter avec du ginger ale, agiter avec la cuillère mélangeuse. Décorer avec un morceau de pomme, de la peau de lime et un top de perles de pomme et gingembre.