

binôme gourmand

COCKTAILS SANS ALCOOL AU BUBBLE GUM

Pink paradise :

- *20 ml de sirop de bubble gum
 - *150 ml de limonade (*non sucrée pour moi*)
 - *glaçons
- A verser directement dans le verre

Bubble Fiz :

- *25 ml de sirop de bubble gum (*j'en mets moins car je trouve que c'est très sucré*)
 - *120 ml de jus d'orange
 - *60 ml d'eau gazeuse
 - *glaçons
- A verser directement dans un grand verre

Source : site Monin (*ces recettes sont sur la bouteille de sirop au bubble gum*)

MOUSSE AERIENNE AU BUBBLE GUM



Ingrédients :

- *5 cuillérées à soupe de sirop au bubble gum
- *1 feuille et demi de gélatine (3 g environ)
- *200 g de crème entière liquide ou crème fleurette
- *2 sachets de sucre vanillé
- *1 blanc d'oeuf
- *un peu de sucre en poudre (j'ai utilisé du sucre extra-fin)
- *une toute petite pointe de couteau de colorant rouge en poudre

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mettez à chauffer 5 cuillérées de sirop de bubble gum dans une casserole jusqu'au premier bouillon et éteignez le feu. Lorsque la gélatine est ramollie, essorez-la entre vos doigts et incorporez-la au sirop encore chaud. Laissez tiédir.

Avec un batteur électrique montez la crème en chantilly ferme. Ajoutez aux derniers tours de batteur les deux sachets de sucre vanillé. Incorporez ensuite le sirop tiédi à la crème chantilly en mélangeant délicatement. Réservez au frais.

Battez le blanc d'oeuf en neige ferme avec un peu de sucre. J'ai mis un peu moins d'une cuillère à soupe rase. N'en mettez pas trop parce que le sirop est déjà très sucré.

Incorporez délicatement le blanc en neige et le colorant rouge (attention, il faut en mettre une toute petite pointe de couteau) au mélange sirop/chantilly en soulevant la masse. Gardez au frais environ 1 h. Avec une poche à douille garnissez des verrines avec la mousse. Réservez au frais encore une heure environ.

Ghislaine