



## **Cachaça, limette, sucre de canne, menthe**

Caipirinha en texture, granité de limettes et d'anis et air de menthe

Recette de Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg  
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

### **Ingrédients:**

#### **Caipirinha en texture**

- 10 limettes
- 75 g sucre de canne
- 100 ml Cachaça
- 100 ml eau minérale plate
- 1,1 g agar

#### **Granité de limettes et d'anis**

- 5 limettes
- 35 g sucre
- 20 g anis frais
- 200 g eau minérale plate



#### **Air de menthe**

- 2 bouquets de menthe fraîche
- 200 ml eau minérale plate
- 1,2 g Lecite

#### **Décoration: tranches de limette et d'orange séchées**

- 2 limettes
- 1 orange
- 70 g sucre en poudre

### **Préparation:**

Triturer les limettes, le sucre, l'anis et l'eau minérale, passer le tout et mettre au congélateur. Couper les limettes et les oranges en fines tranches à la trancheuse, les disposer sur une toile Silpat, saupoudrer de sucre en poudre et faire sécher à 80 °C au convectomat. Laisser caraméliser le sucre, déglacer avec la Cachaça, couper les limettes en huit et les ajouter, faire chauffer brièvement, ajouter l'eau minérale et passer ensuite le liquide au tamis. Enlever quelques zestes des autres limettes et réserver. Faire chauffer de nouveau le liquide passé avec les zestes de limette et l'agar-agar. Écumer, remplir les tartelettes et laisser refroidir/gélifier. Réduire la menthe en purée, avec l'eau minérale, et passer le liquide. Ajouter le Lecite pesé, remuer à l'aide d'un mixeur à main en travaillant à la surface et laisser la mousse se





stabiliser. Prélever de petites quantités de granité, disposer sur la gelée de Caipirinha, ajouter l'air de menthe et garnir avec les tranches de limette et d'orange séchées.

