

## Ingrédients pour 25 personnes

| Ingrediant                  | Quantité    |
|-----------------------------|-------------|
| eau                         | 650 g       |
| sucré                       | 400 g       |
| d'akènes de carotte sauvage | 12 poignées |
| Blanc d'oeuf                | 450 g       |
| Jus de citron               | 1 trait     |
| gin neutre                  | 1.50 l      |
| eau pétillante              | 3 l         |

## Préparation

1. Sirop de carotte sauvage : faire bouillir quelques minutes le sucre avec l'eau et 4 poignées d'akènes de carotte sauvage. Retirer du feu et ajouter 4 poignées d'akènes de carotte sauvage. Laisser refroidir et ajouter le reste d'akènes. Réserver et filtrer juste avant usage.
2. Ecume : battre les blancs d'œufs à la fourchette pour les casser, ajouter 60 g de sirop de carotte sauvage préalablement rallongé avec 60 g d'eau et 50 g de jus de citron. Filtrer très finement et mettre en siphon. Cartoucher et réserver au frais.
3. Dressage : verser dans un verre 2 cl de sirop de carotte sauvage, 6 cl de gin, 12 cl d'eau gazeuse. Ajuster éventuellement la quantité de sirop de carotte sauvage si le goût n'est pas assez prononcé (attention à ce que ce ne soit pas trop sucré). Terminer par l'écume au siphon juste avant l'envoi.