

Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
eau	650 g
sucre	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.
