

Takashi Kinochita Chef du Château de Courban

Mizu-Shingen-Mochi aux cerises !

INGREDIENTS

- 🌿 Cerises
- 🌿 350g d'eau minérale (de préférence Volvic)
- 🌿 10g de sucre semoule
- 🌿 1g d'Agar Agar
- 🌿 ½ feuille de gélatine

Sauce bière Kriek Lambic

- 🌿 10cl de bière
- 🌿 30g de sucre semoule

DEROULE DE LA RECETTE

Mettre de l'eau dans une casserole ; chauffer légèrement jusqu'à ébullition. Mélanger avec le sucre et l'Agar Agar.

Plonger la feuille de gélatine dans un saladier avec de l'eau froide.

Quand l'eau est à ébullition, ajouter immédiatement dans la casserole la feuille de gélatine avec le mélange et stopper la cuisson.

Préparer quelques tasses à café avec des cerises dénoyautées à l'intérieur. Ajouter petit à petit le mélange précédent dans chaque tasse. Laisser refroidir au frigo.

Pour la sauce à la bière : mélanger la bière et le sucre et réduire la quantité de moitié.

Dans une assiette creuse, démouler votre préparation de Mizu-Shingen-Mochi, ajouter un peu de fleurs de fèves et ajouter autour un peu de sauce à la bière Kriek Lambic.

L'astuce du chef :