

# Black Roska

- 4 quartiers de citron
- 60 ml de Vodka Black
- 20 ml de sucre de canne
- 20 ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**

**PRÉPARATION :** Ecraser les quartiers de citron à l'aide d'un pilon dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre Old Fashioned préalablement rempli de glace pilée. Remuer avant de servir.

**DÉCORATION :** Décorer avec 2 mûres et une rondelle de citron vert.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barmen du Pershing Hall - Paris



# Blackberry Crush

- 55 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned préalablement rempli de glace pilée. Remuer à la cuillère pour mélanger les ingrédients avant de servir.

**DÉCORATION :** Décorer avec un petit quartier de citron jaune ou des mûres.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais aux parfums de mûre qui nous rappelle les beaux jours. Idéal après une longue journée sous le soleil.

Créé par Joseph Akhavan



## Rooibos Cobbler

- 45 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**
- 15 ml de Xérès Fino
- 15 ml de jus d'ananas frais
- 15 ml de jus d'orange pressée
- 15 ml de jus de citron pressé

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir sur glace pilée dans un verre à pied.

**DÉCORATION :** Décorer avec une tête de menthe, des mûres, un zeste d'orange et un bâton d'ananas frais.

### Note de Dégustation

Apéritif frais et fruité pour tous.

Créé par Joseph Akhavan



# Dacquoise Pain d'Épices aux Mûres

**A la Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron.**

- 3 blancs d'œuf
- 30 g de sucre semoule
- 40 g de poudre d'amandes
- 15 g de poudre de pain d'épices (pain d'épices séché et mixé)
- 50 g de sucre glace
- 15 g de farine
- 400 g de mûres sauvages
- 10 g de beurre
- 1 feuille de gélatine ramollie dans un bol d'eau froide
- 1 cuillère de glucose
- 4 g d'épices mélangées (cannelle, anis moulue et coriandre en poudre)
- 3 cl de Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron

**PRÉPARATION :** Préchauffer le four à 180° (Th.6). Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la poudre de pain d'épices, les épices, la farine et incorporer aux blancs en neige. Etaler sur du papier cuisson beurré et cuire environ 12mn (la dacquoise doit rester moelleuse). Mixer 100g de mûres. Ajouter 2 cl de Crème de Mûre, cuire et incorporer la feuille de gélatine. Etaler dans un moule sur environ 1 cm d'épaisseur et faire prendre au froid. Mixer 100g de mûres avec une cuillère de glucose et turbiner à la sorbetière (le sorbet peut être remplacé par une crème montée à la purée de mûres). Poêler le reste des mûres, caraméliser et déglacer avec un 1cl de Crème de Mûre.

**DRESSAGE :** Tailler la dacquoise en 4 rectangles. Déposer la gelée sur chaque morceau de dacquoise. Mouler à la cuillère trois quenelles de sorbet ou crème par assiette et les déposer sur le gâteau. Disposer la poêlée de mûres au fond de l'assiette.

