

Bellini au raisin pétillant

Pour 6 personnes



Une poignée de grains de raisin
180 ml de compote de pêche
600 ml de vin pétillant

1. Laver le raisin et placer les grains dans le siphon sans ajouter de liquide. Visser une cartouche de CO₂ (ATTENTION, il ne s'agit pas des cartouches N₂O normalement utilisées pour la crème chantilly. Disponibles chez votre revendeur spécialisé.). Appuyer sur le levier pour libérer la pression puis visser deux nouvelles cartouches de CO₂. Laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.
2. Verser le vin pétillant sur la compote de pêches. Sortir le siphon du réfrigérateur, appuyer sur le levier pour libérer la pression, dévisser la tête du siphon et en sortir le raisin. Enfiler les grains de raisin sur des cure-dents et servir avec le bellini. Travailler rapidement car le gaz carbonique contenu dans les grains de raisin s'échappe au bout de 10 minutes !