

## *Américano Espuma*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

*Pour l'espuma du Campari :*

- CAMPARI	10 cl (ou Gancia)
- JUS D'ORANGE	250 ml
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- GELATINE	1.75 feuilles

- CAMPARI	15 cl (ou Gancia)
- VIN BLANC SEC	15 cl
- MARTINI BLANC	10 cl
- MARTINI ROUGE	40 cl
- CITRON(S) VERT(S)	le zeste
- GLACE PILEE	



### Recette:

- Faites tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Préparez l'espuma en chauffant dans un caquelon le campari, le jus d'orange et de citron et le sucre. Ajoutez la gélatine ramollie en fouettant.
- Versez dans le siphon, laissez refroidir 15 à 20 minutes. Fermez hermétiquement, renversez puis ajoutez 1 cartouche de gaz (tête du siphon en bas) puis secouez énergiquement à la verticale dans cette même position. Réservez au réfrigérateur au moins 3 heures.
- Préparez l'américano en mélangeant les alcools : campari, vin blanc, martini blanc et rouge.
- Au moment de servir, ajoutez un peu de glace pilée à l'américano puis replissez d'espuma après avoir secoué énergiquement le siphon (tête en bas).
- Ajoutez si vous désirez quelques zestes de citron vert.