

NEGRONI ALLA ZANONI

(Negroni orange et gorgonzola)

@chefzanoni_simone et @gretab82

2 personnes

Ingrédients

- 1/3 de Rubis Blanc @rubisblancspirit (à défaut, du gin)
- 1/3 de Campari
- 1/3 de Vermouth rouge
- 1 rondelle d'orange
- Des glaçons
- 2 baies de poivre de Timut

Pour les Stuzzichini Bomba Atomica

- 3 oranges (675 g environ)
- Le jus de 2 oranges
- 70 g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 1,5 cl de Grand-Marnier
- 2 gousses d'ail
- 3 baies de poivre de Timut
- 1 baguette
- 150 g de gorgonzola piccante (à défaut du bleu d'Auvergne)
- Du thym
- De l'eau (quantité égale à la quantité de jus d'orange utilisée)



Préparation

- 1 - Couper 10 tranches de baguette puis les faire griller sur un grill en fonte. Une fois bien grillées (et même légèrement brûlées en périphérie...) débarrasser et réserver.
 - 2 - Peler grossièrement les oranges et les couper en morceaux et débarrasser dans un saladier.
 - 3 - Ajouter aux oranges la gousse de vanille et le sucre de canne.
 - 4 - Détailler finement en petits dés une partie de la peau des oranges (1/3 environ) et ajouter au mélange précédent.
 - 5 - Ajouter également le poivre de Timut, le jus d'orange et une quantité équivalente d'eau.
 - 6 - Mettre le tout à chauffer dans une poêle de taille adaptée et démarrer la cuisson à feu assez fort jusqu'à ébullition.
 - 7 - Dès l'ébullition, baisser le feu et cuire à couvert pendant 30 minutes environ.
- En fin de cuisson, retirer le couvercle et laisser « dessécher » le mélange qui doit confire.
- 8 - Le temps que la marmelade d'orange soit prête puis ensuite refroidisse, préparer le cocktail Negroni en mélangeant sans « shaker » les trois alcools dans un récipient adapté puis ajouter les baies de poivre de Timut. Réserver au frais.
 - 9 - Une fois la marmelade refroidie, en recouvrir chaque tranche de pain grillé et les présenter sur un plat ou une planche.
 - 10 - Disposer ensuite un morceau de gorgonzola piccante sur chaque toast.
 - 11 - Au moment de servir, verser le mélange d'alcool dans les verres remplis de glaçons et ajouter 1 rondelle d'orange par verre.