

## Muscat Jelly, Grape and Star Anise Compote with Basil Emulsion



Serves 4

Prep time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes

### Ingredients :

80g icing sugar  
50 cl Muscat wine  
25 cl grape juice  
6 sheets of gelatin  
150g flour  
150g caster sugar  
1 egg yolk  
135g butter  
2g (a pinch) salt  
15g baking powder  
200g Muscat grapes  
50cl whipping cream  
1 bunch fresh basil  
1 star anise



### Preparation Directions:

Cream together 110g of butter and 100g of caster sugar. Add flour, salt, and baking powder. Mix in egg yolk. Roll out dough with a rolling pin between 2 sheets of greaseproof paper. Refrigerate for 1/2 hour.

### Cooking Directions:

Bake dough in oven at 180°C (350°F) for 10 minutes. Remove from oven and cut into biscuits with biscuit cutter. Finish baking for five minutes (until brown). Meanwhile soften gelatin in cold water. Bring wine and grape juice to the boil. Remove from heat and add drained gelatin. While still hot pour liquid into 4 heatproof glasses. Refrigerate. Sautee grapes over high heat with 25g of butter, add the star anise and caster sugar and caramelize for 2-3 minutes. Bring whipping cream and icing sugar to the boil then add basil leaves to make an infusion. Blend and strain using a chinois or fine mesh sieve. Pour into a gas charged siphon and refrigerate. (This gives a foamed finish but emulsion can simply be refrigerated and served as a sauce).

### Serving Directions:

When jelly has set, top with a biscuit followed by 2 spoonfuls of grape compote. Finish with the basil foam.

# IMEDEEN®

Red and black grapes contain 20 known antioxidants that work together to help fight free radical damage. All grapes contain compounds that strengthen the capillaries and protect against thread veins. Grape seed extract is a key ingredient in IMEDEEN Time Perfection™ and IMEDEEN Prime Renewal™ anti-ageing skincare tablets.

## Gelée au Muscat, Compotée de Raisins à la Badiane, Émulsion Basilic



### Pour 4 personnes

Temps de réalisation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

### Liste d'ingrédients :

Sucre glace (Gramme) : 80  
Vin de Muscat (Centilitre) : 50  
Jus de raisin (Centilitre) : 25  
Gélatine feuille (Pièce) : 6  
Farine (Gramme) : 150  
Sucre semoule (Gramme) : 150  
Jaune d'oeuf (Pièce) : 1  
Beurre (Gramme) : 135  
Sel fin (Gramme) : 2  
Levure chimique (Gramme) : 15  
Raisin Muscat (Gramme) : 200  
Crème liquide (Centilitre) : 50  
Basilic vert (Botte) : 1  
Etoile de badiane : 1

### Préparation

Malaxer 110 grammes de beurre et 100 grammes de sucre semoule puis incorporer la farine, le sel et la levure chimique et enfin le jaune d'oeuf. Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réserver 1/2 heure au réfrigérateur.

### Cuisson

Cuire la pâte à sablé au four à 180°C pendant 10 minutes puis les tailler à l'aide d'un emporte-pièce. Finir la cuisson pendant environ 5 minutes (en fonction de la coloration). Porter à ébullition le vin avec le jus de raisin. Incorporer hors du feu la gélatine essorée préalablement ramollie dans de l'eau. Verser le liquide encore chaud dans 4 verrines. Réserver au réfrigérateur. Poêler les grains de raisin à feu vif avec 25g de beurre, ajouter la badiane et le sucre semoule puis caraméliser pendant 2 à 3 minutes. Porter la crème liquide à ébullition avec le sucre glace puis y faire infuser les feuilles de basilic. Blender puis passer au chinois. Verser dans le siphon, ajouter la cartouche de gaz et réserver au réfrigérateur.

### Finition

Dans chaque verrine, ajouter un sablé sur la gelée, compléter avec 2 cuillères de compotée de raisins puis terminer avec l'émulsion au basilic.



## IMEDEEN®

Le raisin rouge et noir contient 20 anti-oxydants connus qui viennent s'associer pour combattre les dommages dus aux radicaux libres. Tous les raisins contiennent des actifs qui renforcent les capillaires et qui protègent contre les petits vaisseaux dilatés. L'extrait de pépins de raisin est un ingrédient essentiel des comprimés de soin de la peau anti-âge Time Perfection™ d'IMEDEEN et Prime Renewal™ d'IMEDEEN.