

GELEE DE FRUITS ET MIEL

Ingrédients

50 g de sucre
100 g de miel
50 cl de jus d'orange ou multi-fruits
2 g d'agar-agar
15 g de poivre de Sichuan
50 g de gingembre
feuilles de menthe (option)

Préparation

Porter à ébullition tous les ingrédients (sauf l'agar agar)
Bien mélanger Laisser reposer (1h ou plus)
Filtrer pour retirer le poivre, le gingembre (et la menthe)
Porter à ébullition à nouveau avec l'agar agar (3 minutes)
Verser dans des verrines. Réserver au frais (1h ou plus)
Décorer avec une rondelle de fruit ou un brin de menthe



Recette proposée par Colette G
Troc-Recettes du 15/1/2016

D'après "La cuisine aux Algues" de Pierrick Le Roux-Editions J-P Gisserot (2014) / p 31