

Fruits rafraîchis en gelée



Avec ce qu'il restait du sirop des pêches en gelée d'hibiscus

Fruits à votre convenance (Certains fruits exotiques (kiwi, ananas, papaye, mangue) ou aqueux, comme la poire, contiennent lorsqu'ils sont frais une enzyme qui sépare les protéines et fissure la gelée. Pour pallier cet inconvénient, il faut découper les fruits en morceaux, les blanchir quelques minutes dans de l'eau frémissante et les rafraîchir sous l'eau froide)

Gélatine proportion : 8 à 12 g par litre d'eau

Trempage de la gélatine : eau froide 4 à 5 minutes

Suivant ce qui vous reste de sirop, faite tremper la gélatine dans l'eau froide.

Faites chauffer votre sirop sans le bouillir, ajoutez hors du feu la gélatine, et laissez refroidir

Préparer vos fruits, les mettre dans des petits récipients transparents, versez la préparation à hauteur des fruits, et les mettre au réfrigérateur au moins 4 heures.

Vous pouvez les faire au champagne, muscat, au jus de fruits, au thé, les proportions de sucre seront en fonction de vos goûts et du liquide utilisé. Vous pouvez faire ce dessert l'hiver avec des fruits rouges surgelés.