

Desserts aux fruits, glaces et flans
Gelée fraise menthe



1h35 **15 min** **5 min** **1h15** **223**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
gelée fraise menthe**

12 **Fraise**
 20 cl **Eau**
 200 g **Sucre semoule**
 8 g **Feuille de gélatine**
 4 branche(s) **Menthe
fraîche**

Étape 1

Réalisation de la gelée

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 Quand le sirop bout, couper le feu et ajouter la menthe. Bien l'immerger dans l'eau.
- 3 Réserver pour laisser refroidir le sirop.
- 4 Pour gagner du temps, filmer la casserole avec le sirop à refroidir. Cela permet de concentrer les saveurs de la menthe.
- 5 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau et réserver.
- 6 Couper le pédoncule des fraises préalablement lavées, puis les couper en petits dés. Prévoir trois grosses fraises par personne.
- 7 Les réserver dans un bol.
- 8 Retirer les feuilles de menthe du sirop tiédi.
- 9 Essorer la gélatine avec les mains, l'ajouter dans le sirop et la dissoudre au fouet.
- 10 Si le sirop a trop refroidi et que la gélatine ne se dissout pas complètement, réchauffer légèrement le sirop.
- 11 Répartir les morceaux de fraises dans des verres.

- 12** Décorer d'une feuille de menthe sur la paroi des verres.
- 13** Couvrir les fraises à hauteur avec le sirop de menthe.
- 14** Laisser prendre au réfrigérateur pendant 45 minutes.
- 15** Pour mieux faire adhérer les feuilles de menthe aux verres, les tremper légèrement dans le sirop.