



*Verrines aux fruits*

# Verrines de gelée de fruits rouges au basilic



**4h20** **20 min** **0** **4h** **109**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Fruits Rouges**  
40 cl **Jus de pomme**  
4 feuille(s) **Basilic**  
8 g **Feuille de gélatine**  
1 c. à soupe **Sucre semoule**

## Étape 1

Préparation des verrines de gelée de fruits rouges au basilic

- 1 Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Ciseler finement les feuilles de basilic.
- 3 Porter le jus de pommes à ébullition avec les feuilles de basilic.
- 4 Dissoudre la gélatine préalablement égouttée dans le jus de pomme avec le sucre
- 5 Pour une utilisation avec de l'agar agar, le verser à froid dans la casserole et le porter à ébullition avec le jus de pomme pendant au moins 30 secondes. En effet, pour développer les propriétés gélifiantes de cette algue, il faut la porter à ébullition dans un liquide.
- 6 Disposer les fruits rouges dans les verrines et verser le jus de pomme.
- 7 Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures jusqu'à ce que la gelée soit ferme.
- 8 Mettre une petite feuille de basilic ou un fruit rouge avant de servir pour la décoration.