Tiphaine Campet

Verrines

Gelée de rhum blanc

12h15	10 min	5 min	12h	139
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la gelée de rhum blanc

33 cl **Eau**
20 cl **Rhum**
90 g **Sucre semoule**
4 g **Feuille de gélatine**
1 **Sucre casson**

Étape 1

Préparation de la gélatine

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Étape 2

Préparation du sirop

1. Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, et porter à ébullition.
2. Bien mélanger au fouet pour dissoudre le sucre.
3. Lorsque le sirop bout, couper le feu, bien essorer la gélatine et l'ajouter à la casserole.
4. Bien mélanger au fouet pour la dissoudre.
5. Ajouter le rhum, mélanger à nouveau et transvaser dans un bec verseur.
6. Remplir les verrines de gelée au rhum et réserver au frais pendant toute une nuit.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les verrines du réfrigérateur.
2. Déposer une petite cuillère dans chaque verrine.

3 Décorer avec quelques grains de sucre coloré.