



*Salades et soupes de fruits*

## Gelée de vin rosé aux fruits des bois



**3h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**3h**

REPOS

**124**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

160 g **Mélange de fruits rouges**

300 ml **Vin rosé**

50 g **Sucre semoule**

80 ml **Eau**

4 g **Feuille de gélatine**

### Étape 1

Préparation de la gelée

- 1 Rincer les fruits des bois.
- 2 Les répartir dans des verres.
- 3 Utiliser une terrine pour une formule plus familiale.
- 4 Placer les verres au réfrigérateur.
- 5 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.
- 6 Pendant ce temps, dans une casserole, porter à ébullition le sucre, l'eau et le vin.
- 7 Essorer soigneusement les feuilles de gélatine en les pressant dans les mains. Les ajouter au sirop hors du feu.
- 8 Mélanger jusqu'à parfaite dissolution de la gélatine.
- 9 Laisser tiédir.
- 10 Sortir les coupes du réfrigérateur et recouvrir les fruits avec le mélange tiédi.
- 11 Placer pour 3 heures au réfrigérateur.

### Étape 2

Dressage

1 Sortir les coupes du réfrigérateur et servir.