



*Verrines aux fruits*

# Gelée de miel au cédrat en verrines



**2h25** **10 min** **15 min** **2h** **88**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

20 g **Cédrat(s) confit(s)**  
4 c. à soupe **Miel liquide**  
30 cl **Thé**  
5 g **Feuille de gélatine**

## Étape 1

Préparation de la gelée de miel au cédrat en verrines

- 1 Couper en très fines tranches le cédrat confit.
- 2 Faire chauffer le thé dans une casserole et retirer quand il arrive à ébullition. Y ajouter le cédrat et laisser infuser à couvert pendant 15 minutes.
- 3 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4 Filtrer le thé, le réchauffer sans le porter à ébullition, puis retirer du feu.
- 5 Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la casserole, bien remuer jusqu'à dissolution de la gélatine. Ajouter le miel et remuer encore.
- 6 Verser la préparation dans les verrines, laisser refroidir puis laisser prendre au frais pendant environ deux heures.

## Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir décorer éventuellement avec des petits morceaux de cédrat confit.