



Verrines

Gelée d'hibiscus en verrines



2h25 **10 min** **15 min** **2h** **58**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

8 Fleur(s) d'hibiscus
30 cl Thé
4 c. à soupe Sucre roux
5 g Feuille de gélatine

Étape 1

Les étapes

- 1** Faire chauffer le thé dans une casserole et retirer quand il arrive à ébullition. Y ajouter les fleurs d'hibiscus séchées et laisser infuser pendant une quinzaine de minutes à couvert.
- 2** Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 3** Filtrer le thé et le réchauffer sans le porter à ébullition, puis retirer du feu.
- 4** Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la casserole, bien remuer jusqu'à dissolution de la gélatine. Ajouter le sucre en poudre et remuer encore.
- 5** Verser le mélange dans les verrines, éventuellement une fleur d'hibiscus. Laisser reposer deux heures au frais.