

Autres desserts aux fruits

Agrumes figés dans l'aloë vera



47 min **20 min** **2 min** **25 min** **129**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des agrumes et de l'aloë vera

- 1 Peler les agrumes à vif puis prélever les segments. Réserver chaque agrume dans un bol.
- 2 Lorsque toute la chair est prélevée, presser le fruit à la main au-dessus de chaque bol pour en extraire le jus.
- 3 Retirer les éventuels pépins et les parties blanches qui sont tombés dans les bols.
- 4 Passer les agrumes dans un chinois au-dessus d'un verre mesure pour récupérer les jus.
- 5 Egoutter la chair de l'aloë vera dans la passoire au-dessus du verre mesure pour récupérer le sirop. Réserver la chair dans un bol.

Étape 2

Réalisation de la gelée

- 1 Verser la moitié du sirop d'aloë vera et du jus d'agrumes dans une casserole. Ajouter l'agar agar en pluie. Mélanger avec un fouet.
- 2 Porter le mélange à ébullition tout en fouettant. Couper ensuite le feu et délayer avec le jus restant.
- 3 Fouetter continuellement pour assurer une répartition

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les agrumes

2 **Orange(s)**
2 **Pamplemousse**
2 **Pamplemousse**
1 **Citron(s)**
1 **Combava**
2 sachet(s) **Aloë vera**

Ingrédients pour la gelée

1 **Agar-agar**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sirop de Grenadine**
1 **Sucre semoule**

homogène des liquides.

Étape 3

Montage de la gelée

- 1 Mettre la chair de l'aloé vera dans un saladier. Ajouter les segments de pamplemousse et d'orange. Bien mélanger.
- 2 Râper le zeste du combava au-dessus des agrumes.
- 3 Disposer le mélange d'agrumes dans deux verres.
- 4 Verser doucement le jus gélifié sur les fruits.
- 5 Mélanger le tout avec une pointe de couteau pour que les fruits soient bien incorporés à la gelée.
- 6 Placer les verres au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les verres du réfrigérateur. Première proposition de dressage : tremper le rebord du verre dans une assiette de grenadine, puis dans une assiette de sucre.
- 2 Deuxième proposition de dressage : passer un couteau entre la gelée et le verre et démouler la gelée. Saupoudrer de combava râpé.