

Confiseries, friandises, chocolats

Jeux de construction exotiques



55 min 10 min 15 min 30 min **158**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

0.4 litre(s) **Jus de fraise**
0.4 litre(s) **Jus de mangue**
5 g **Gingembre frais**
0.4 litre(s) **Jus de banane**
2 **Citron(s) vert(s)**
6 g **Agar-agar**
1 **Poivre**

Étape 1

Assaisonnement des jus

- 1 Verser le jus de fraise dans un récipient. Assaisonner de poivre moulu. Mélanger au fouet puis réserver.
- 2 Verser le jus de mangue dans un autre récipient. Peler le gingembre à la cuillère puis le râper au dessus du jus de mangue. Mélanger puis réserver.
- 3 Verser le jus de banane dans un autre récipient et râper le citron vert au dessus du jus.
- 4 Ajouter l'agar-agar dans chaque saladier.

Étape 2

Cuisson des jus

- 1 Faire chauffer le jus de mangue à feu vif. Remuer sans cesse au fouet.
- 2 Une fois à ébullition, couper le feu et transvaser dans un bec verseur. Verser le jus dans le moule et réserver.
- 3 Verser le jus de fraise dans la casserole et répéter la même opération qu'avec le jus de mangue.
- 4 A ébullition, verser le jus dans le bec verseur et remplir un autre moule.
- 5 Répéter l'opération avec le jus de banane.

- 6 Mettre les moules au réfrigérateur pendant une demi heure.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les moules du réfrigérateur. Passer la lame entre les carrés de gelée et le moule pour les démouler.
- 2 Retourner les moules afin de faire sortir les carrés de gelée.
- 3 Disposer les carrés sur l'assiette de dressage en les superposant.
- 4 Râper un peu de citron vert et de gingembre au dessus de l'assiette, poivrer et servir de suite.