

Desserts aux fruits, glaces et flans

Gelée de cassis


3h25

TEMPS TOTAL

25 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

3h

REPOS

36

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée de cassis

100 g **Purée de cassis**
80 ml **Jus de citron**
10 g **Sucre semoule**
2 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Réalisation de la gelée de cassis

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant au moins 15 minutes.
- 2 Dans un saladier, verser la pulpe de cassis, le jus de citron et le sucre. Mélanger au fouet.
- 3 Pour faire sa propre pulpe de cassis, passer des cassis surgelés au mixeur puis au chinois.
- 4 Essorer la gélatine, la mettre dans un bol et la faire fondre pendant une minute au micro-onde.
- 5 Ajouter ensuite la gélatine à la pulpe de cassis et bien mélanger.
- 6 Transvaser la gelée dans un bec verseur puis verser dans des petits moules plats en silicones placés sur une plaque, ou dans des moules à glaçons.
- 7 Réserver au congélateur pendant quelques heures.