



Desserts aux fruits, glaces et flans
Gelée de champagne rosé

**6h10**

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

6h

REPOS

143

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
gelée**

40 cl **Champagne**
50 g **Sucre semoule**
10 g **Feuille de gélatine**
0.5 **Citron(s) vert(s)**

Étape 1

Préparation de la gelée

- 1 Déboucher la bouteille de champagne et verser dans un bec verseur la quantité nécessaire.
- 2 Verser la moitié du champagne dans un récipient, la chauffer au micro onde pendant environ 1 minute 30.
- 3 Dissoudre le sucre dans le champagne chaud et remuer au fouet. Puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans un saladier rempli d'eau puis essorée. Remuer de nouveau au fouet.
- 4 Presser le jus d'un citron vert à l'aide d'un presse-agrumes. Le verser dans le Champagne. Fouetter.
- 5 Verser ce mélange dans le champagne froid puis remuer.
- 6 Verser cette gelée dans les moules. Réserver au frais pendant quelques heures pour que la gelée prenne.
- 7 Sortir les moules du réfrigérateur. Décoller les dômes en s'aidant d'une spatule puis les démouler délicatement pour éviter qu'ils ne se cassent.