

Gelée de fruits à l'agar agar



🍴 8 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

Gelée de jus de fruit végane à l'agar agar, alternative vegan à la gélatine animale. Prête en 10 minutes, 3h de prise. Pomme et ananas conseillés.

Monde

INGRÉDIENTS

□ agar agar 6 g □ jus de fruit, *pomme ou ananas* 1 1/2 l

PRÉPARATION

Préférer des jus doux comme pomme ou ananas. Éviter le jus d'orange (goût âpre) et de raisin (peut donner un goût brûlé). Compter environ 3 heures de gélification avant de servir.

1. Diluer l'agar agar dans un peu du jus de fruit dans un ramequin.
2. Verser le reste du jus dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter l'agar agar dilué et mélanger énergiquement quelques secondes. Porter à nouveau à ébullition, retirer du feu et répartir dans des ramequins. Laisser refroidir 180 minutes avant de servir.