

FRUITS EN GELEE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 25 minutes
- **Temps de cuisson** : 15 minutes



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 tranches d'ananas
- 2 pommes
- 2 clémentines
- 2 kiwis
- 500 g de framboises ou fruits rouges
- 200 g de sucre semoule
- 1 citron
- 2 oranges
- 5 feuilles de gélatine alimentaire

Etapes de préparation

- Mettez le sucre dans une casserole avec un verre d'eau. Faites venir l'ébullition, puis laissez cuire 20 minutes à petits frémissements.
- Pressez le citron et les oranges ; ajoutez leur jus au sirop mis hors du feu, puis le zeste râpé d'une demi-orange et les feuilles de gélatine, passées préalablement sous l'eau froide et essorées. Remuez pour bien mélanger le tout.
- Essayez votre gelée sur une assiette sortant du réfrigérateur ; elle doit prendre immédiatement, mais rester souple.
- Si elle durcit trop, ajoutez deux ou trois cuillerées à soupe d'eau chaude ; si, au contraire, elle reste liquide, poursuivez la cuisson quelques minutes. Passez à travers un linge fin.
- Mettez le moule au réfrigérateur pendant que la gelée refroidit et préparez les fruits les éplucher et les tailler en cubes. Mettez-les également au frais.
- Lorsque la gelée est sur le point de prendre, nappez le fond et les bords du moule. Mettez les fruits en place en pensant au décor, puis achevez de remplir avec les fruits et la gelée. Faites séjourner au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (deux heures au moins).
- Pour démouler, trempez le moule quelques instants dans de l'eau chaude et retournez sur le plat.

