



[www.boissondecouleur.fr](http://www.boissondecouleur.fr)

## Préparation :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mettez dans une casserole le ½ litre d'eau avec 10cl de boisson rouge et 70 gr de sucre. Posez la casserole sur feu doux, aux premiers frémissements ajoutez les feuilles de gélatines laissez les fondre, puis retirez du feu.

Lavez, et épluchez vos fruits, les couper en petits cubes que vous disposez dans des petits ramequins, préalablement huilés. Les remplir à ras bord, puis versez votre gelée encore tiède afin de couvrir vos fruits. Réservez au réfrigérateur et laissez prendre en gelée 12 heures.

Ce temps écoulé préparez votre yaourt rose en versant les 2 pots dans un saladier, mélangez avec 30 gr de sucre et 2 cl de boisson rouge. Vous obtenez votre sauce yaourt rose que vous versez dans des petits verres.

Retournez délicatement vos ramequins dans les assiettes de service (noires de préférence), et posez à côté votre verre de yaourt rose.



## Fruits en gelée de Boisson Rouge et son yaourt rose

(A préparer la veille).

### Ingrédients pour 4 personnes :

- ✿ 2 pommes
- ✿ 2 clémentines
- ✿ 1 ananas « avion »
- ✿ 1 mangue « avion »

(Vous pouvez remplacer ces fruits par d'autres à votre convenance).

- ✿ 10 + 2cl de boisson rouge
- ✿ 70 + 30gr de sucre de canne
- ✿ 4 feuilles de gélatine
- ✿ ½ litre d'eau
- ✿ 2 yaourts veloutés
- ✿ 1 cuillère à café d'huile