



Gelée de Framboise et émulsion de Boisson Rouge de Fleurs d'Hibiscus

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

- 🌸 4 poignées de framboises congelées
- 🌸 2 feuilles de gélatine alimentaire
- 🌸 10 cl de crème fraîche
- 🌸 1 Yaourt de brebis ou yaourt nature
- 🌸 5 cl de Boisson Rouge
- 🌸 6 framboises pour la décoration

www.boissondecouleur.fr

Préparation :

Mettez les framboises dans une casserole avec un filet d'eau. Couvrez et faites fondre à feu doux. Ensuite retirez du feu et réduisez en purée avec un mixer afin d'obtenir ½ litre de jus de framboises. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir, puis les mettre dans le jus de framboise. Mettez le tout sur feu doux. Après dissolution de la gélatine, remplir des verrines et mettre au réfrigérateur pendant deux heures pour que le mélange durcisse.

Pendant ce temps, dans un saladier mettez la crème fraîche, le yaourt, les 5cl de boisson rouge. Mélangez au fouet électrique pour obtenir une émulsion.

Une fois que le jus de framboise est gélifié dans les verrines, ajoutez l'émulsion par-dessus, et décorez d'une framboise.