AROMATA COCINA

Gelée d’agar-agar à la menthe



Préparation: 5 mins
Repos: 1h

Ingrédients (pour 5 personnes) :

80 cl sirop de menthe dissous dans 120 ml d’eau
2 g d’agar-agar

Préparation de la recette:

Dissoudre le sirop dans 12 cL d’eau.
Ajouter le sachet d’Agar-Agar. Disperser puis mixer.
Chauffer jusqu’à ébullition pendant 1 minute puis retirer du feu.
Verser dans un moule souple ou un plat. Laisser prendre la gelée au frais pendant 1 heure.
Une fois la gelée prise, démouler et découper à l’emporte-pièce.

NOTE : LA GELÉE PEUT ÊTRE CONSERVÉE 24 HEURES AU FROID.