



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Fruits rouges en gelée de champagne .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 barquette de fraises Garigette
- 1 barquette de framboises
- 1 goutte de colorant alimentaire bleu
- 10 cl d'eau
- 20 g de champagne brut demi-sec
- 3 gouttes de colorant alimentaire rouge
- 4 feuilles de gélatines de 2 g
- 80 g de sucre en poudre
- Crème fouettée

- Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir
- Faire bouillir l'eau, le sucre et les colorants pendant 5 minutes à feu doux
- Essorer la gélatine et la dissoudre dans le sirop en mélangeant bien
- Laisser refroidir puis ajouter le champagne délicatement. Au besoin écumer un peu de mousse
- Répartir les framboises et une fraise dans les coupes. Recouvrir de la gelée de champagne
- Réserver pendant 4 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, ajouter la crème fouettée

Accompagnement :

Pour une crème faite maison fouetter 20 cl de crème liquide très froide et 30 g de sucre glace, ajouter 1 goutte de colorant rouge. Poser délicatement à la poche à douille au dessous de la coupe

Conseils :

- Utiliser du champagne rosé, pour une couleur plus naturelle (sans colorant alimentaire) et girly
- Utiliser de vraies coupes en verre ou en cristal, bien plus chic et à la hauteur du dessert
- A défaut de champagne rosé rajouter uniquement le colorant alimentaire rouge (sinon cela fait du violet)
- Verser un fond de gelée et les fruits, mettre 30 min. au réfrigérateur avant de verser d'autres fruits et le restant de gelée
- Pour un effet moins compact et une meilleure absorption réduire la gélatine à 2-3 feuilles de 2 g

