



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

. Poire grenade en gelée d'agrumes .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de sucre
- 1 g d'agar-agar
- 1 orange à jus
- 2 c.à.c d'arôme vanille liquide
- 3 poires au sirop
- Graines d'une grenade
- Jus de citron jaune

- Laver l'orange et râper son zeste. Tailler les poires en morceaux. Égrapper la grenade et réserver
- Mettre les poires dans une casserole avec l'arôme vanille, le sucre, ...
- ... le jus des agrumes et la même quantité d'eau (soit environ 80 ml)
- Laisser cuire à très feu doux pendant 30 minutes. Filtrer la préparation de poires et laisser refroidir
- Délayer l'agar-agar dans le jus froid, puis porter à ébullition
- Répartir les morceaux de poires et les graines de grenade dans les verrines
- Ajouter le jus d'agrumes à l'agar-agar et réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures

