

. Gelée de grenade .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 grenade
 - 4 feuilles de gélatine (soit 4 g)
 - 40 g de sucre
 - 400 ml de boisson aromatisée au sirop de grenade et cranberries
-
- Couper et épépiner la grenade, retirer chaque grain délicatement, réserver
 - Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, patienter 15 minutes
 - Dans une casserole verser le sucre et la boisson aromatisée, porter à frémissements
 - Ajouter la gélatine préalablement égouttée, bien mélanger pour la délayer
 - Déposer délicatement les pépins de grenade à la préparation, laisser cuire encore quelques minutes
 - Verser ce mélange dans 4 ramequins individuels et les laisser refroidir à température ambiante
 - Une fois froids, les placer dans le réfrigérateur pour une prise qui durera 4 heures minimum

Astuces :

- Cette texture est celle désirée, à savoir très gélatineuse, qui bouge quand on la secoue sans se casser
- Pour une texture plus ferme utiliser 6-8 feuilles de gélatines ou de 2 g d'agar-agar
- La grenade est un fruit qui tache comme la cerise, à manier avec précaution sur le linge blanc
- L'astuce pour épépiner sans éclaboussure est de le faire dans un saladier rempli d'eau
- Cette préparation peut également se congeler, cela fera une sorte de sorbet granité

