

## MES TABLES DE FETES



Verrines mangue et fraises en gelée

### Ingrédients

- 300 g de fraises + 100 g
- 200 g de framboises
- 1 mangue
- 150 g de sucre
- 2 g d'agar agar
- 1/2 jus de citron
- quelques biscuits roses

Dans une casserole mélanger les framboises, 300g de fraises et le sucre. Porter à ébullition pour obtenir un jus sirupeux, filtrer pour séparer le jus de la pulpe des fruits, ajouter l'agar agar et refaire bouillir quelques secondes.

Peler et couper la mangue en petits cubes, arrosez la du jus de citron. Couper les fraises restantes en quartiers et les biscuits roses en petits morceaux.

Verser dans le fond des verrines une couche de gelée, mettre au frais pour que la gelée soit prise. Je triche en les mettant au congélateur 5 mn. Disposer sur la gelée prise des cubes de mangue et des quartiers de fraises. Remettre de la gelée par dessus et mettre au frais. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de biscuits roses et un quartier de fraise joliment disposé. Mettre au frais avant de déguster.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>