



## SOUPE D'AGRUMES A LA GELEE DE ROMARIN



### **Pour 4 personnes:**

- 20 cl d'eau
- 1 branche de romarin
- 1 càs de miel
- 2 gr d'agar-agar
- 1 pamplemousse jaune
- 4 oranges
- 1 càs de pistaches concassées

Porter l'eau à ébullition, la retirer du feu et mettre le romarin à infuser pendant ¼ heure. Enlever le romarin, ajouter le miel et réchauffer doucement pour dissoudre le miel. Ajouter l'agar-agar reporetr à ébullition et laisser frémir 30 secondes.

Verser dans les verres, laisser refroidir et faire prendre au froid 45 mn minimum.

Laver et sécher les fruits. Les peler à vif en vous mettant au dessus d'un saladier. Garder éventuellement quelques quartiers d'oranges pour faire des brochettes.

Couper les segments d'oranges et de pamplemousse en 2 ou 3 morceaux, les répartir au dessus de la gelée prise. Arroser avec le jus recueilli et remettre au frais jusqu'au dessert.

Anne Sophie Pic conseille d'accompagner ce dessert tout en légèreté d'une brochette faite de segments d'orange et de cubes de cake au citron. Je vous conseille de retourner voir mon cake qui vous avait bien plu la semaine dernière.