



GELEE D'HIBISCUS ET FRAMBOISES CREMEES



Pour 6 personnes:

400 ml d'eau

2 càs de sirop d'érable ou de miel

3 càs de fleurs d'hibiscus séchées (chez les marchands d'épices ou en pharmacie)

4 g d'agar-agar (ou 2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide)

250 g de framboises fraîches si possible

15 cl de crème liquide

1 càs de sucre glace

Faire bouillir l'eau, l'enlever du feu et mettre les fleurs d'hibiscus à infuser pendant 5 mn, (l'infusion devient d'un rose vif absolument superbe). La filtrer soigneusement, la remettre à chauffer avec l'agar-agar, laisser frémir pendant 30 secondes environ. Couper le feu et ajouter le sirop d'érable ou le miel et remuer jusqu'à ce qu'il soit bien dissous.

Laisser un peu refroidir (ce que je n'ai pas fait et un de mes jolis verres a claqué!), verser dans le fond de chaque verre et faire prendre au frigo.

Lorsque le gelée est prise, recouvrir de quelques framboises. Réserver au froid.

Avec le robot, monter la crème bien froide en chantilly. Commencer à vitesse moyenne puis augmenter la vitesse en ajoutant le sucre glace et 2 gouttes de colorant rouge pour que la crème soit rose. Arrêter lorsque la crème fait "le bec" entre les branches du fouet. Remplir les verres avec la chantilly rose et décorer avec les framboises restantes. Réserver au froid jusqu'au dessert.