

Fraises séchées à la gelée d'hibiscus et de gingembre



Ingrédients :

- 30g d'Hibiscus Sabdariffa séchés
- 1 c à café de gingembre frais rapé
- 1 poignée de fleurs et fruits rouges séchés (*facultatif*)
- Fraises séchées
- 1l d'eau
- 4g d'agar-agar
- 2c à soupe de sucre de canne
- Menthe et mélange 5 baies au moulin pour la déco.

- Porter le litre d'eau à ébullition puis mettre les fleurs d'hibiscus, l'autre mélange séché et le gingembre râpé. Couvrir. Laisser macérer 1h. Filtrer.

- Mettre à nouveau dans une casserole. Suivre les indications portées sur le paquet d'Agar-Agar, c'est à dire délayer la poudre dans un peu d'eau avant de l'ajouter à la boisson. Mélanger. Ajouter sucre et fraises.

- Porter à frémissement pendant 3mn puis mettre en verrines.

C'est impressionnant comme la gelée prend rapidement.
C'était assez agréable mais ma tribu est restée septique !

