



SOUPE DE FRUITS ROUGES EN GELEE DE CAMPARI

Ingédients : pour 6 personnes

600 grs de fruits rouges mélangés (fraises, framboises, mûres, groseilles... etc ...

25 cl de jus d'oranges

100 grs de sucre en poudre

10 cl de Campari

4 feuilles de gélatine alimentaire

Faire tremper les 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Laver, équeuter, éponger les fruits rouges, les répartir dans des verres.

Faire chauffer le jus d'orange avec le sucre jusqu'à ébullition. Retirer aussitôt du feu et attendre quelques instants avant d'incorporer les feuilles de gélatine essorées à la main. Mélanger, ajouter le Campari.

Couvrir les fruits du liquide obtenu et mettre au réfrigérateur pour au moins 4 heures pour laisser à la gelée le temps de solidifier le jus. Décorer d'une feuille de menthe ou de grappes de groseilles cristallisées (tremper des groseilles un peu humides dans du sucre en poudre et laisser sécher).

Blog : maptitcuisine.canalblog.com