

ASPIC DE FRUITS AU LAIT D'AMANDE



PREP.
2x10'



CUISS.
5'



REPOS
4h

Ingrédients



- 200mL de lait d'amande
- 100mL de crème liquide
- 300g de fruits (selon la saison fruits rouges, pêches...)
- 30g + 30g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 300mL d'eau
- 1 c. à s. de fleurs d'hibiscus (ou 1 sachet de thé)

Préparation

Réalisation de la gelée de fruits

- Lavez les fruits et découpez-les si nécessaire.
- Réservez quelques fruits pour la décoration.
- Faites ramollir 3 des feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Rincez les fleurs d'hibiscus. Les mettre avec l'eau dans une casserole. (ou un sachet de thé de votre choix)
- Menez doucement à ébullition, laissez infuser quelques minutes.
- Filtrez et sucrez au gout.
- Faites fondre la gélatine dans le liquide encore chaud, puis laissez tiédir.
- Huilez le moule. Disposez les fruits dans le moule, couvrez-les de la gelée d'hibiscus.
- Laissez prendre au frais.

Réalisation de la gelée blanche

- Faites ramollir les feuilles de gélatine restantes dans un bol d'eau froide.
- Portez la crème à ébullition, sucrez. Ajoutez la gélatine essorée, puis le lait d'amande.
- Remuez bien et laissez tiédir.
- Versez le lait d'amande sur la gelée de fruit prise et replacez au réfrigérateur.
- Laissez figer et servez très frais

