

metro



Gelée parfumée aux quatre agrumes

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans noix et sans arachides



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 3:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Jus d'orange
(1 tasse)

2 Clémentines, en jus

2 Citrons en jus

1 Pamplemousse rose, en jus

15 ml Gélatine en poudre
(1 c. à soupe)

45 ml Sucre
(3 c. à soupe)

6 Clémentines

Au goût, zeste d'agrumes

Préparation

Dans un bol, mélanger tous les jus d'agrumes ; réserver.

Dans une casserole, verser la moitié des jus d'agrumes et la gélatine. Mélanger et laisser reposer 5 min.

À feu doux, chauffer 45 sec pour dissoudre la gélatine.

Incorporer le sucre et le reste des jus d'agrumes. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissout ; réserver.

Peler les clémentines à vif et défaire en sections.

Déposer les suprêmes de clémentines dans des coupes à pied.

Recouvrir de la gelée d'agrumes et réfrigérer 3 h ou jusqu'à ce que la préparation soit bien prise.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans noix et sans arachides

Assurez-vous de bien lire les étiquettes des produits utilisés pour vérifier s'ils sont exempts de noix et/ou d'arachides et de bien vérifier si les produits portent la mention « Peut contenir des noix et des arachides ».

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
