



Recette : *Gelée de fruits santé*

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine),
hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 4
PRÉPARATION : 10 MINUTES
RÉFRIGÉRATION : 3 HEURES

INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de jus de fruits au choix *
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) d'agar-agar en poudre **

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, porter à ébullition le jus de fruits. Ajouter l'agar-agar et fouetter pour bien délayer le tout.
2. Mijoter deux minutes, puis simplement verser le mélange dans les moules désirés.
3. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que la gelée soit froide et bien prise.



Pour la fête d'Halloween, j'ai tout simplement utilisé un moule en silicone ayant des formes appropriés pour l'occasion!

CONSEIL PRATIQUE

* J'aime beaucoup utiliser, pour cette gelée de fruits, le jus mangue et orange, de la compagnie **Kiju biologique**. La texture est onctueuse et le goût tout simplement exquis!

** L'agar-agar est une algue sans goût et odeur particulière qui remplace la gélatine dans certains desserts. Vous la retrouverez facilement dans les magasins d'aliments naturels.