

VERRINES D'AGRUMES (6 pers)

12g d'agar-agar (gélifiant végétal)

90 cl de jus d'orange

60 cl de jus de clémentine

2 oranges

3 clémentines

Dans une petite casserole, délayer 2 g d'agar-agar avec un peu d'eau froide.

Ajouter le jus d'orange et le jus de clémentine, mélanger et porter à ébullition.

Verser ce jus dans 6 verrines, laisser refroidir, puis mettre au moins 1h au réfrigérateur.

Servir la gelatine d'agrumes avec des dés d'orange et de clémentines sur le dessus.

Astuce : Peut être préparé la veille.