

Gelée de queues de fraises



Préparation : 20'

Matériel : 1 couteau + 1 cuillère en bois + 1 saladier + 1 casserole

Ingrédients pour 4 personnes :

- Queues de 500 gr de fraises
- 8 fraises
- 1 litre d'eau
- 200 g de sucre
- 4 g d'agar agar

Préparation :

- Mettez à infuser sur le feu les queues de fraises dans l'eau et le sucre. À ébullition arrêtez la cuisson.
- Une fois le sirop bien rouge, filtrez et remettez à bouillir avec l'agar-agar. À ébullition, retirez du feu.
- Versez dans 4 récipients, laissez gélifier. Posez les fraîches sur le dessus.