

# GELÉE DE FRAGOLINO ET FRAISES

## DESSERT



### INGRÉDIENTS

- 600g de Fraises
- 50 dl de Fragolino (Réf : 860)
- 80g de Sucre
- 30g de Gélatine alimentaire
- 3dl d'Eau
- Quelques feuilles de menthe



6 personnes



160min



2,2€ / PER



Facile

### PRÉPARATION

1. Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant au moins 5 min
2. Verser le sucre et 300 ml d'eau dans une casserole avec de la menthe. Amener doucement à ébullition et laisser bouillir 10 minutes, en remuant
3. Sortir la gélatine de l'eau et la presser entre vos mains pour en retirer l'eau
4. Retirer l'eau sucrée du feu, retirer la menthe et ajouter la gélatine pressée, en remuant pour la dissoudre
5. Bien rincer les fraises et les couper en cubes ou en tranches
6. Brosser les moules avec un peu de Fragolino. Mélanger le Fragolino au sirop. Verser un peu de « sirop » sur le fond des moules. Mettre au réfrigérateur pendant 5 min. Faire une couche de fraises et rajouter une autre de « sirop » et mettre au frigo pendant 5 minutes
7. Compléter avec les fraises et « sirop » restants. Mettre au frigo au moins 2 heures
8. Sortir des moules (ou servir dans des petits verres si vous préférez) et servir avec de la menthe