

les recettes d'Alice

Salade de fruits à la gelée de vin rosé



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

1 melon
2 feuilles de gélatine
1 barquette de framboises
20 cl de rosé d'Anjou
200 gr de cerises

1 c à s de sucre
1 pêche
1 barquette de groseilles
feuilles de menthe
12 amandes
2 gousses de vanille

Matériel nécessaire

1 cuillère à boule parisienne

Préparation et réalisation

1- Plonger les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide pour les ramollir.
2- Chauffer le vin avec le sucre et les gousses de vanille fendue en deux. Ajouter la gélatine, faire refroidir et verser dans le fond d'assiette creuse et mettre 2 heures au froid.
3- Couper le melon en deux, enlever les graines, prélever des billes à l'aide d'une cuillère à boule. Couper la pêche en quartier, égrapper les groseilles. Dénoyer les cerises. Répartir les fruits dans les assiettes creuses ainsi que les amandes. Décorer avec la menthe.

Conseils et astuces

On peut également tailler la gelée en cubes et la mélanger aux fruits.

Alice Délice

