

Timbale aux framboises et agrumes



Ingrédients pour 6 timbales

- 150 à 200 g de framboises entières (surgelées ou fraîches)
- 1 orange sanguine
- 4 oranges
- 1 pamplemousse rose
- 1 citron vert
- 2 grammes d'agar-agar
- Sirop d'agave

Recette:

Presser les fruits afin d'obtenir 50 cl de jus.

Verser le jus obtenu dans une casserole, sucrer selon votre goût avec du sirop d'agave (j'ai mis deux cuillères à soupe), mettre sur le feu et porter à ébullition. Verser l'agar-agar en poudre dans la casserole, bien mélanger au fouet et laisser sur le feu pendant 30 secondes avant d'éteindre. Ajouter les framboises et mélanger.

Verser le jus dans des petits moules silicones préalablement passés sous l'eau froide (cela permet de bien démouler les timbales quand elles sont figées). Répartir les framboises de façon uniforme entre les moules.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de démouler, de décorer et de déguster.