



Sapins orange en jelly

Faire ramollir **2 feuilles de gélatine** dans de l'eau froide. Porter à ébullition **¼ de dl de jus d'orange sanguine** avec **1 c.s. de sucre** et **½ c.c. de gingembre en poudre**, éloigner la casserole du feu, essorer la gélatine, incorporer, verser dans le moule «Petit sapin». Mettre env. 2 h au frais, sortir le moule du réfrigérateur et démouler délicatement les petits sapins.

Conservation: env. 1 semaine au réfrigérateur, dans une boîte hermétique, séparés par du papier cuisson.

Avec le nouveau moule «Petit sapin» (en duo), vous déposez sur les assiettes de jolis petits sapins p. ex. en jelly ou en beurre aux herbes, en massepain, en fondant roulé ou en glace!

