

GELÉE DE TOMATE À L'AIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail supérieur
450g

INGRÉDIENTS

900
g



- 9 dl de jus de tomates
- 10 g de purée d'ail supérieur Bresc
- tabasco selon votre goût
- sel et poivre selon votre goût
- 12 feuilles de gélatine
- 10 g d'agar-agar

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jus de tomates avec l'ail, le tabasco, le poivre et le sel et y incorporer l'agar-agar avec le mixer. Porter lentement à ébullition. Laisser cuire un peu et éteindre le feu. Presser la gélatine avec les mains et dissoudre dans le jus chaud. Tamiser le mélange et verser dans le moule désiré. Laisser durcir au réfrigérateur et découper dans la forme souhaitée.