



[www.750g.com](http://www.750g.com)

## Gelée fraîche aux pommes et glace au yaourt



Préparation :25 minutes

Cuisson :5 minutes

Attente :2 heures

Difficulté :

Facile

Coût :Bon marché

### INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

Pour une vingtaine de fleurs gelées aux pommes

\* 2 pommes **Pink Lady** \* 1 cc agar-agar\* 1 cs sucre\* 15 gr de beurre\* 250 ml de très bon jus de pommes  
Pour la glace aux yaourts\* 3 yaourts nature\* le jus de 2 oranges\* 110 gr de sucre\* 100 gr de crème\* 2 sachets de gourmandises (épaississant vendu par Demarle)

## Évaluation du site

Ce site diffuse des recettes de cuisine, classées par thèmes. À chaque recette, une sélection de vins idoïne est proposée.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 4

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Recette proposée par :nanoudK

#### PREPARATION

pour une vingtaine de fleurs gelées aux pommes:Épluchez les pommes et coupez les en petits cubes. Faites les revenir dans le beurre pour qu'elles soient tendres. Faites chauffer le jus de pommes avec 1 cuil à soupe de sucre et 1 cc d'agar-agar. Faites bouillir pendant 30 secondes. Dans le moule versez les pommes cuites, ajoutez le liquide. Laissez prendre pendant 2 heures minimum au frais.pour la chips de pomme séchée : tranchez très finement une pomme et faire sécher les tranches à plat sur un papier sulfurisé pendant 1h30 dans un four à 110°C.pour la glace aux yaourts :Mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Mettez le 30 minutes au frais pour que le mélange épaississe. Versez le dans votre machine à glace et suivez en les instructions