

Gel de pomme et gingembre |

Recette pour 300 ml

Description

Une recette qui va booster vos plats et émerveiller vos papilles.

L'astuce du chef

L'Agar-agar est une algue rougeâtre avec un pouvoir gélifiant que l'on trouve sur les côtes japonaise, découverte en 1658.

Il est nécessaire idéalement d'avoir une balance de précision pour peser l'agar-agar.

Ingrédients

Sirop de gingembre

- 50 Ml Eau
- 50 Gr Sucre
- 25 Gr Gingembre frais
- 0.50 Cuil. à thé Jus de citron

Gel de pomme et gingembre

- 200 Gr Jus de pomme
- 80 Gr Sirop de gingembre
- 20 Gr Vinaigre de pomme
- 3.50 Gr Agar-agar

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Sirop de gingembre

Épluchez à l'aide d'une cuillère à soupe le gingembre, coupez-le en fine rondelles, placez-le tout dans une casserole.

Ajoutez dans l'ordre dans la casserole, l'eau et le sucre, portez le tout à ébullition, arrêtez aussitôt la cuisson.

Hors du feu, ajoutez le jus de citron, recouvrez d'un film alimentaire ou d'un linge.

Laissez refroidir, passez au chinois, réservez le sirop au réfrigérateur.

Gel de pomme et gingembre

Versez d'abord le jus de pomme dans une casserole avec le sirop de gingembre, le vinaigre de pomme et l'agar-agar.

Mélangez bien à l'aide d'un fouet, portez à ébullition durant une bonne minute, versez ensuite dans un bol et réservez le tout au réfrigérateur.

Une fois bien froid, placez le tout dans un blender, mixez et assurez-vous d'obtenir un gel bien lisse. Versez ensuite dans une pipette et réservez au réfrigérateur.

Bon appétit!