

## Sensation légère

09/01/2014 à 16h01

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

## Ingrédients :

### Gelée d'orange

- 2 feuilles de gélatine
- 125 ml d'eau minérale
- 125 g de marmelade d'orange
- Jus d'un citron jaune

### Gelée aux fruits de la passion

- 2,5 feuilles de gélatine
- 4 fruits de la passion
- 125 ml d'eau minérale
- 1 citron pressé
- 1 orange pressée
- 50 g de sucre en poudre

### Gelée au yaourt

- 1 feuille de gélatine
- 250 g de yaourt bulgare
- 30 g de sucre en poudre
- 1/2 zeste de citron jaune

## Préparation :

### Gelée d'orange (à réaliser en 1er)

- Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide;
- Faites tiédir l'eau et faites fondre la gélatine;
- Fouettez l'eau avec le jus de citron et la marmelade;
- Coulez la gelée dans les verres et laissez prendre en biais.

### Gelée aux fruits de la passion (à réaliser en 2ème)

- Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide;
- Fendez les fruits de la passion en 2, retirez la pulpe, le jus et les graines;
- Faites tiédir l'eau et faites fondre la gélatine;
- Fouettez l'eau avec le jus de citron, les fruits de la passion, le jus d'orange et le sucre;
- Coulez dans les verres, en biais, à l'inverse de la gelée d'orange.

### Gelée au yaourt (à réaliser en 3ème)

- Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide;
- Faites tiédir 50 g de yaourt, puis plongez-y la gélatine pour la faire fondre;
- Fouettez le reste de yaourt, le sucre et le zeste de citron avec le mélange gélatine-yaourt;
- Coulez la gelée de yaourt dans le verre, au-dessus des 2 gelées prises.

## Dressage

- Disposez les verres sur un petit plateau;
- Placez un petit macaron coloré au pied de chaque verre.

## L'astuce du chef :

Pour faire couler et prendre en biais la gelée, inclinez les verres sur les alvéoles d'une boîte à oeufs vide.



