

À table !!!







Les étoiles en gelée

Et pour finir, voici une recette qui ferait fondre n'importe quel extraterrestre !

Ingrédients :

- > 1 adulte
- 80ml de sirop de menthe
- 120ml d'eau
- 2g d'agar-agar en poudre
- 1 emporte-pièce en forme d'étoile

Préparation :

-  Mélange le sirop et l'eau.
-  Ajoute l'agar-agar et mélange de nouveau.
-  Avec l'adulte, fais chauffer la mixture jusqu'à ébullition pendant 1 minute, tout en remuant, puis retire la casserole du feu. Laisse refroidir 5-10 minutes.
-  Verse la préparation dans un plat dur et place-la au réfrigérateur pendant 45 minutes.
-  Lorsque la gelée est prête, découpe dans celle-ci des étoiles avec l'emporte-pièce (essaie de les découper assez proches les unes des autres, car sinon cela fera beaucoup de gâchis).
-  Ce n'est sans doute pas le dessert le plus savoureux du monde, mais c'est le plus cosmique pour décorer une coupe glacée par exemple ! Sache que la gelée se conserve 24h au frais.



Tu peux bien évidemment réaliser cette recette avec différents sirops et plusieurs formes d'emporte-pièces !

**En parlant d'étoiles et de casserole,
sais-tu reconnaître la constellation
de la Grande Ourse ?**

