

Confi-gelée de framboise et grenade

Pour 250g de confiture

1 grenade=130g de jus

150g de framboises

180g de sucre

3 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à café d'agar-agar

Coupez la grenade en deux, récupérez les graines dans une passoire placée au dessus d'un saladier, prenez soin d'éliminer les morceaux de peau jaune. Mixez les graines avec le jus recueillis dans le saladier et filtrez en essorant le plus possible les graines pour obtenir un jus (130g).

Dans une casserole versez le jus de grenade, les framboises, le sucre et le jus de citron. Faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

A la fin de la cuisson ajoutez l'agar-agar, mélangez bien et versez le tout dans un pot propre et sec.