

GELÉE AUX FLEURS DE VIOLETTE

 **Temps de préparation : 20 min**
Temps d'infusion : 12 à 24 h

 **Niveau de difficulté : facile**



Ingrédients

Pour 1 bocal de 300 ml :

- 25 gr de fleurs de violette
- 220 gr d'eau
- 220 gr de sucre
- 1,5 gr d'agar agar agar (1/2 càc rase)
- quelques gouttes de jus de citron

Préparation

Étape 1 : Préparation des violettes

Retirer le calice de chaque fleur pour ne garder que les pétales. Cette étape est longue et pas obligatoire, mais elle permet d'obtenir une gelée d'une couleur plus vibrante et au goût plus floral.

Étape 2 : Infusion des pétales

Mettre tous les pétales dans un bocal et verser dessus de l'eau frémissante. Fermer et laisser infuser 12 à 24h, en plaçant le bocal au réfrigérateur dès qu'il a suffisamment refroidi.

Étape 3 : Réalisation de la gelée

Filtrer l'infusion de pétales dans une casserole. Ajouter le sucre, le jus du citron, l'agar agar et bien mélanger pour dissoudre l'agar agar. Mélanger de temps en temps.

Étape 4 : Mise en bocal

Au bout de quelques minutes d'ébullition, procéder à la mise en bocal de la gelée. Si de la mousse s'est créée en surface, la retirer à l'aide d'une cuillère. Laisser refroidir à température ambiante.

Cette gelée se conserve quelques semaines au réfrigérateur.

Cette jolie gelée au goût fleuri fera sensation sur des tartines beurrées, ou sur des scones maison aux cenelles (recette de la formation).

Bon appétit !