

Gelée de vin rouge aux épices

Un accompagnement très sympa aux fromages et aux [Chips de confiture à la pomme, figue, cannelle et vin rouge](#) servies au [Grand menu du 29 janvier...](#) . Cette recette a été puisée dans le livre intitulé [\(La carte des desserts de Patrice Demers](#).



Ingrédients

- 500 ml de vin rouge (ici un St-Joseph)
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 1 noix de cardamome
- 1 anis étoilé
- 2 grains de poivre noir
- ½ fève tonka râpé
- ¼ de noix de muscade
- 1 c. à soupe de glucose liquide
- 150 g de sucre
- 3½ c. à soupe d'eau
- 6 g (3 c. à thé) d'agar-agar

Portez à ébullition le vin. Retirez du feu et y déposer les épices que vous laisserez infuser pendant environ 5 minutes. Tamisez au chinois et réservez au chaud.

Dans une casserole réparez un caramel léger sans mélangez avec le glucose liquide, le sucre et l'eau.

Retirez le caramel du feu puis ajoutez graduellement le vin chaud.

Portez à ébullition puis incorporez l'agar-agar au fouet. Mélangez pendant 1 minute à ébullition.

Versez la préparation dans un contenant résistant à la chaleur. Laissez tiédir puis réfrigérez jusqu'à ce que la préparation prenne.

Démoulez, coupez grossièrement en cubes puis mixez. Passez au chinois étamine et réfrigérez.

Pour l'occasion, cette gelée a été servie avec un tomé de brebis, du chèvre frais, des pavés de chèvre cendrés et des chips de confiture à la pomme, figue, cannelle et vin rouge.

Mes suggestions

- [Chips de confiture à la pomme, figue, cannelle et vin rouge](#)



- Retrouvez toutes les recettes du [Grand menu du 29 janvier...](#)
- [La carte des desserts de Patrice Demers](#)

