

Coupe de fraises à la gelée de verveine

Temps de préparation: 10 minutes

Attente: 2 heures

Cuisson: 5 minutes

Ingrédients pour 2 ou 3 coupes:

-500 g de fraises bien parfumées (gariguettes, maras des bois etc)

-0,6 l d'eau

-1/2 cuil. à café rase d'agar-agar en poudre

-Quelques feuilles de verveine citronnée à infusion

-Un peu de miel d'acacia

-Quelques feuilles de mélisse



Recette:

1) Faire bouillir l'eau dans une casserole, éteindre le feu et laisser infuser la verveine pendant quelques minutes.

2) Retirer les feuilles de verveine, ajouter du miel selon votre goût puis dissoudre l'agar-agar. Faire bouillir de nouveau et laisser frémir pendant 30 secondes. Retirer du feu et laisser tiédir.

3) Laver, équeuter et couper les fraises en petits morceaux. Les répartir entre les coupes. Couvrir de liquide parfumé à la verveine puis laisser refroidir et gélifier au réfrigérateur.

4) Servir bien frais, décoré d'une feuille de mélisse.