



Kiwi en gelée d'hibiscus et émulsion framboise

28/11/2019 à 12h16

Par [Vincent Lemaire](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 15 cl jus de Cranberry light
- 4 kiwis
- 35 cl d'eau
- 100g de framboise
- 15g de fleur d'hibiscus séchée
- 10 cl de crème allégée 15%
- 3 feuilles de gélatine
- Feuilles de menthe
- Aspartame

Préparation :

- Ramollissez la gélatine dans l'eau froide ;
- Faites bouillir l'eau, une fois sortie du feu, mettez à infuser les fleurs d'hibiscus pendant 10 minutes ;
- Filtrez l'eau et ajoutez la gélatine à l'infusion puis le Cranberry ;
- Sucrez selon votre convenance avec l'aspartame, versez l'infusion gélifiée dans les verrines et laissez pendant 12h ;
- Coupez les kiwis en petit cube, les disposer sur la gelée dans les verrines ;
- Faites réduire les framboises en purée. Passez au chinois pour enlever les pépins, sucrez à l'aspartame, ajoutez la crème si besoin ;
- Mettez dans un siphon ;
- Dressez.