



RECETTE

Gelée de litchi x Fleur de Yûna



10 min



5 min



8 coupes ou 16 pe-
tites verrines

Ingrédients

- 230 g de litchis en conserve + 30 cl de sirop de la boîte
- 20 cl de lait entier
- 6 feuilles de gélatine
- 15 cl d'eau
- 1 c à c de thé fleur de Yûna

Préparation

1. Faire infuser le thé «Fleur de Yûna» dans 15 cl d'eau à 75° pendant 3 mn puis filtrer.
2. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 mn.
3. Egoutter les litchis et coupez-les en petits morceaux dans un saladier.
4. Y ajouter le sirop et bien mixer. Puis ajouter le lait et mélanger.
5. Dans une casserole, porter le thé à ébullition.
6. À feu doux rajouter les feuilles de gélatine 1 à 1 tout en remuant pendant 2 minutes.
7. Verser le mélange avec le reste de la préparation en remuant bien pour répartir la gélatine.
8. Répartir dans des coupes et réserver plusieurs heures au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée prenne.

Variante : vous pouvez recouvrir votre gelée d'un coulis de fruits rouges avant de servir.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes