

Gelée Colorée aux Fruits



Qui n'aime pas la gélatine ? Nous vous apprendrons à réaliser un dessert simple et pas cher, en combinant des fruits et de la gélatine elle-même.

Ce dessert est sensationnel pour les journées les plus chaudes de l'été. Allons la voir ?

Ingrédients

- 2 boîtes de gélatine de différentes saveurs (par exemple fraise et citron) ;
- Fruits hachés (fraises, raisins, kiwi, banane, etc.) ;
- Eau ;
- Sucre (facultatif, si vous le préférez plus sucré) ;
- Feuilles de menthe pour garnir (facultatif).

Préparation

Préparez les gelées selon les instructions sur l'emballage, mais utilisez la moitié de la quantité d'eau recommandée. Cela rendra les gelées plus fermes pour les couper en dés.

Versez la gélatine préparée dans un récipient rectangulaire ou dans des moules individuels.

Laisser refroidir à température ambiante pendant quelques minutes.

Mettez les gelées au réfrigérateur et laissez-les durcir pendant au moins 2 heures, ou jusqu'à ce qu'elles soient très fermes.

Pendant que les gelées refroidissent, préparez les fruits. Lavez-les, épluchez-les et coupez-les en petits morceaux.

Une fois les gelées bien fermes, sortez-les du réfrigérateur et coupez-les en petits cubes.

Dans un récipient, mélangez les cubes de gélatine et les fruits hachés. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu de sucre pour adoucir.

Répartissez le mélange dans des petits bols individuels ou dans une grande assiette.

Remettez-le au réfrigérateur pendant encore 1 heure pour que le tout soit bien refroidi.

Avant de servir, garnir de quelques feuilles de menthe, si désiré.

Cette gelée de fruits colorée est un dessert léger, rafraîchissant et économique, parfait pour les journées chaudes ou pour terminer un repas de manière simple et savoureuse.

Vous pouvez varier les fruits selon ce dont vous disposez et même ajouter une touche de créativité. C'est une option polyvalente et agréable pour tous les âges.

Histoire de la gélatine

La gélatine est un aliment qui remonte à l'Antiquité, dont les origines sont probablement liées à l'utilisation de parties animales riches en collagène. Cependant, le processus moderne de production de gélatine a été développé au 19^{ème} siècle.

Au milieu du XIX^e siècle, le chimiste français Henri Braconnot a découvert que le collagène extrait d'os d'animaux pouvait être transformé en substance gélatineuse lorsqu'il était bouilli dans l'eau. Cependant, la gélatine était encore assez impure et avait un goût désagréable.

C'est le Britannique Peter Cooper, en 1845, qui a breveté un procédé de production commerciale de poudre de gélatine. Cependant, la gélatine n'est devenue populaire dans les foyers américains qu'après l'invention de la gélatine en feuilles par l'industriel américain Peter Cooper Knox en 1890.

Au XX^e siècle, la gélatine a gagné en popularité comme base pour les desserts, les salades et autres plats. Au fil du temps, plusieurs marques ont vu le jour et ont amélioré la qualité et la variété des saveurs, faisant de la gélatine un incontournable des cuisines du monde entier.

De nos jours, la gélatine est appréciée sous de nombreuses formes, des desserts glacés aux



gelées et garnitures dans diverses préparations culinaires. Son utilisation polyvalente en a fait un incontournable lors des repas et des célébrations à travers le monde.

Tutoriel vidéo

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)