

# KIWIS DANS GELÉE D'ORANGE

Des fruits frais comme un vrai dessert avec beaucoup de vitamines, dont quelques unes perdues au contact de l'eau de coco chaude, mais la vitamine C est plus sensible à l'oxydation de l'air qu'à la chaleur.

6 kiwis  
2 oranges  
1 Citron (s)  
15 cl eau de coco  
2 gr agar agar  
1 càs miel



 10 minutes  
 2 minutes  
 3 portions



1. Peler les kiwis



2. Trancher les kiwis puis découper les tranches en 4



3. Presser les oranges



4. Presser un citron



5. Filtrer la pulpe pour clarifier le jus



6. Dresser des ramequins ou coupes à dessert ou verres avec les kiwis



7. Prélever de l'eau de coco ou acheter directement l'eau de coco en brique



8. Verser l'eau de coco dans une casserole à travers un tamis qui retiendra les matières grasses rigidifiées au froid



9. Ajouter l'agar agar dans l'eau de coco froide



**10.** Ajouter du miel (facultatif)



**11.** Chauffer jusqu'à ébullition et laisser frémir 2 minutes



**12.** Après un bref refroidissement, ajouter le jus d'agrumes et mélanger



**13.** Verser le jus sur les kiwis



**14.** Remplir jusqu'à finir le jus



**15.** Remuer pour alléger les kiwis afin qu'ils ne se retrouvent pas au fond en refroidissant



**16.** Laisser prendre la gelée au frais, 30 minutes environ



**17.** Servir frais