

# FICHE DE RECETTE

## Agar Agar de fruit

Damien Poncelet

Type de recette	Dessert
Nombre de portions	10
Temps de préparation	2
Temps de cuisson	5
Temps de refroidissement	10
Coût matières total (HT) :	4,50 €
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	0,4500 €

## INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Fruits de saison	kg	1	3	3,00
Jus de fruits (pomme, orange,...)	L	1	1,2	1,20
Bâton de canelle	pce	1		
Pétale d'anis étoilé	pce	1		
Cosses de cardamome verte	pce	3		
Agar agar	Gr	4		
<b>Forfait "épices"</b>				0,30
<b>TOTAL</b>				<b>4,50 €</b>

## DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Émincer en fines tranches les fruits et les disposer dans des verres à eau.
2. Bouillir le jus, les épices et l'agar agar pendant minimum 5 minutes.
3. Verser le jus ainsi obtenu sur les fruits.
4. Laisser refroidir pour que l'agar agar fige.
5. Servir froid.

