

Le trou japonais

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 clémentines
1 cuillère à café d'agar-agar
20 cl d'eau
1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

1. Couper le haut des clémentines aux $\frac{3}{4}$ puis retirer la chair
2. Passer la chair au mixer puis filtrer et récupérer la pulpe
3. Dans une casserole à feu moyen, porter à ébullition un mélange d'eau, de sucre et d'agar-agar, laisser frémir 30 s. Retirer ensuite du feu et ajouter le jus des clémentines
4. Verser le tout dans les écorces de clémentines et mettre au réfrigérateur 2h

