

BLANCS - MANGERS AU PAMPLEMOUSSE ET SIROP D'ÉRABLE



Pour 4 personnes

- **3 pamplemousses roses (pour moi un pamplemousse rose, un jaune et une orange)**
- **4 brins de menthe**
- **400 g de fromage blanc à 40 % de MG**
- **3 feuilles de gélatine (6g)**
- **10 cl (j'ai mis seulement 8 cl de sirop d'érable)**

LA VEILLE

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Peler les agrumes à vif au-dessus d'un récipient pour récupérer le jus et détacher les segments pour cela voir ma petite vidéo ici pour vous aider.

Réserver les segments dans une assiette, en garder 4 quatre pour la déco.

Dans chaque récipient j'ai donc ma gélatine immergée dans de l'eau et dans l'autre le jus récupéré des agrumes. On porte maintenant le sirop d'érable à ébullition et hors du feu on va lui ajouter la gélatine essorée. Laisser tiédir un peu et mélanger au jus des agrumes...

Puis on mélange l'ensemble au fromage blanc et les feuilles de menthe hachées. Ce n'est pas précisé dans la recette mais je vous conseille ensuite de réserver la préparation au frais (15 à 20 minutes environ) pour qu'elle puisse épaissir un peu sinon elle risquera de masquer les agrumes, ce qui a été un peu le cas pour moi...

Disposer les segments d'agrumes dans le fond des verres, j'en ai mis 3 dans chaque verre selon la grosseur, pamplemousse rose, jaune et une tranche d'orange, répartir le blanc-manger dessus. Recouvrir de film alimentaire. Réserver au réfrigérateur...

LE JOUR MÊME

Décorer les verres avec les quartiers de pamplemousse réservés et quelques feuilles de menthe...