

# LA GELÉE DE FRUITS



## LE MATÉRIEL

- 2g d'agar-agar
- 50 cl d'eau
- Jus de fruits, compotes, coulis...
- Différents contenants (barquettes, bol, moule en silicone...)

## L'ACTIVITÉ

- Faites bouillir l'eau et l'agar-agar pendant au moins 30 sc. pour former la gelée.
  - Préparez les différents ingrédients (coulis, jus...) dans des bols pour aromatiser la gelée.
  - Dosez les ingrédients selon l'intensité de goût souhaité.
  - Versez la préparation d'eau chaude dans les bols et mélangez.
  - Mettez le tout au frais pendant au moins 2h pour faire prendre la gelée puis faites déguster aux petits et grands !
- Astuces : Changez de moule pour un aspect plus rigolo et rajoutez des fruits de saison pour varier la texture !*

