

Fiche recette



Nom de la recette : Jujubes aux fruits

(Tiré de : O'GLEMAN G., *Bonne bouffe en famille*, 2010)

Nombre de portions : 24 jujubes

***Coût par portion :** 0,06 ¢ par jujubes

Ingrédients	Quantité
Gélatine (ex. Knox sans saveur)	2 sachets
Eau froide	½ tasse
Fruits surgelés, dégelés (pêches, fraises, bleuets, mangues, etc.)	2 tasses (pour obtenir 1 tasse en purée)
Eau bouillante	¼ tasse
Sucre	30 mL

Mode de préparation :

- 1- Étendre une pellicule de plastique au fond d'un moule carré (9po).
- 2- Dans un grand bol, mélanger la gélatine et l'eau froide. Laisser gonfler 2 minutes.
- 3- Réduire les fruits en purée à l'aide d'un robot.
- 4- Verser l'eau bouillante dans le bol de gélatine et remuer jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute entièrement.
- 5- Ajouter le sucre et la purée de fruits. Bien mélanger.
- 6- Transvider dans le moule et réfrigérer 3 heures.
- 7- Tailler en cube ou encore en forme amusante!

Modifications possibles :

*Le coût par portion est approximatif. Il a été calculé à partir des aliments en spéciaux. Le coût peut varier dépendamment de leur disponibilité en épicerie ou de la saison.