



BONBON AU POIVRON VERT COMME UNE PÂTE DE FRUIT

INGRÉDIENTS

- 1 poivron vert (110g)
- 110g de sucre + 50g pour l'enrobage
- 25 ml d'eau
- 10g d'écorce d'orange confite
- 3 feuilles de gélatine

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Ce poivron est encore cru. Coupez le en petits morceaux.

Mettez le dans une casserole avec le sucre et l'eau et l'orange confite coupée en petits morceaux. Si votre poivron est plus petit ou plus gros, utilisez les règles de proportionnalité !

Mettre à cuire à petits bouillons pendant 20 minutes puis mixez. Ajoutez, en fouettant, les feuilles de gélatine préalablement essorées. Versez la préparation dans des petits moules en silicone ou en papier à pâtes de fruits.

Attendre que la préparation soit figée (vous pouvez les mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes) pour les enlever du moule et les enrober de sucre.