

GELÉE DE ROSES

Pour un litre d'eau

150 gr de pétales de roses fraîches

Macération pendant 3 jours a température ambiante

Filtrer

Ajouter 600gr de sucre par litre

Cuire une demi-heure

Ajouter 5 minutes avant le fin de cuisson, 2gr d'agar-agar (acheter en magasin bio)

Recette donnée par « le plaisir au naturel » 65500 Noulhan