

## Gelée à l'orange

Pour 4 personnes.

4 oranges à jus, 1/2 citron non traité, 1 pêche jaune, 2 c à soupe d'édulcorant, 4 feuilles de gélatine (4 x 4 g), feuilles de menthe fraîche (facultatif).

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Presser les oranges : on doit obtenir 3,5 dl de jus. Râper le zeste du demi-citron et prélever son jus. Le filtrer avec celui des oranges. Plonger la pêche dans l'eau bouillante et la peler. L'ouvrir et éliminer le noyau.

Mettre la chair de la pêche dans un mixeur avec le jus et le zeste des agrumes. Ajouter aussi l'édulcorant. Mixer le tout puis passer la préparation au tamis (ou au travers d'une passoire fine) de façon à obtenir un jus très lisse.

Egoutter la gélatine et la remettre dans le bol avec 2 c à soupe d'eau. La faire fondre 30 secondes au micro-ondes, puissance moyenne et l'ajouter au jus d'orange en fouettant.

Répartir la préparation dans 4 petits ramequins (diamètre 8 cm) très légèrement huilés (avec un pinceau) et faire prendre au réfrigérateur.

Démouler avant de servir et décorer de menthe fraîche.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.