

Gelée d'amande chinoise

Pour 6 personnes.

½ l d'eau, 3 c à soupe de gélatine en poudre, 8 c à soupe de sucre, ½ l de lait, 1 c à café d'essence d'amande.
Garniture : 1 petite boîte de quartiers de mandarines au sirop, 1 petite boîte de morceaux d'ananas au sirop, 6 cerises confites.

Prélever 1 dl d'eau et y délayer la gélatine. Laisser reposer 15 mn.

D'autre part, faire fondre le sucre dans le reste d'eau, ajouter la gélatine en remuant sans cesse sur feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute. Joindre le lait et l'essence d'amande. Goûter, et si la crème ne semble pas assez parfumée, ajouter quelques gouttes d'essence d'amande en plus.

Répartir dans de petites coupes individuelles et faire prendre au réfrigérateur. Mettre en même temps au frais la boîte de mandarines et la boîte d'ananas. Quand la gelée est prise, égoutter les fruits et les disposer sur les coupes. Décorer avec une cerise confite et garder au frais jusqu'au moment de servir.

On peut remplacer les mandarines et les ananas par des litchis (vendus en boîte).

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.