



Venez nous retrouver sur notre site
* [lesjardiniersduvaldauthion .fr](http://lesjardiniersduvaldauthion.fr) *

Gelée de fleurs de violette à l'agar agar (ou fleurs de primevère)

Ingrédients :

4 poignées de fleurs de violette

1/2 litre d'eau

2 g d'agar agar

3 c à s de sucre

Réalisation :

Faites bouillir 10 minutes 2 poignées de fleurs de violette dans 1/2 litre d'eau. Retirez du feu puis ajoutez la même quantité de fleurs fraîches, laissez refroidir et mixer.

Ajoutez l'agar agar, mélangé au sucre et portez à ébullition 30".

Versez dans un moule et laissez refroidir