

Texturas **Agar**

Gelée dure de campari



Pour le sirop à 60 %

- 100 g d'eau
- 60 g de sucre

1 Verser les 2 ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

Pour la gelée dure de Campari

- 200 g de Campari
- 50 g de sirop à 60 %
- 1,8 g d'Agar

- 1 Verser dans une casserole la moitié du Campari, le sirop et l'Agar. Chauffer sans cesser de remuer jusqu'aux premiers frémissements.
- 2 Verser alors le reste du Campari puis, rapidement, transvaser le tout dans le récipient de votre choix.
- 3 Former de petits dés qui donneront une puissante touche de Campari à vos plats.

* Cette gelée peut être réchauffée.