

Bonbons au poivron



Temps de préparation : 10 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poivron
- 6 feuilles de gélatine
- 110g de sucre
- 50g de sucre pour l'enrobage
- 25ml d'eau
- 10g d'écorces d'orange confite

Préparation :

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Couper le poivron cru en petits morceaux.
3. Mettre le poivron dans une casserole avec le sucre, l'eau et l'orange confite.
4. Cuire à petit bouillon pendant 20 minutes.
5. Mixer la préparation.
6. Ajouter, en fouettant, les feuilles de gélatine essorées.
7. Verser la préparation dans des petits moules en silicone.
8. Mettre la préparation au réfrigérateur pendant 1 heure (la préparation doit être figée.)
9. Enlever les bonbons du moule et les enrober de sucre.