

*Salades et soupes de fruits*

# Dôme de fruits rouges au champagne rosé



**6h20**   **20 min**   **0**   **6h**   **156**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

Préparation des dômes de fruits rouges

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 20 minutes.
- 2 Equeuter les fraises préalablement lavées et selon leur grosseur les couper en deux ou en quatre.
- 3 Placer les fruits dans les moules. D'abord les groseilles, puis les myrtilles les framboises et les fraises. Puis combler les trous avec le reste des fruits.

## Étape 2

Préparation de la gelée de champagne

- 1 Déboucher la bouteille de champagne et verser dans un bec verseur la quantité nécessaire.
- 2 Verser la moitié du champagne dans un récipient, la chauffer au micro onde pendant environ 1 minute 30.
- 3 Dissoudre le sucre dans le champagne chaud et remuer au fouet, puis ajouter la gélatine essorée et remuer de nouveau au fouet.
- 4 Presser le jus d'un citron vert à l'aide d'un presse-agrumes. Le verser dans le Champagne. Fouetter.
- 5 Verser ce mélange dans le champagne froid puis

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les fruits

400 g **Fraise**  
300 g **Framboise**  
100 g **Myrtille(s)**  
100 g **Groseilles**

### Ingrédients pour la gelée

40 cl **Champagne**  
50 g **Sucre semoule**  
10 g **Feuille de gélatine**  
0.5 **Citron(s) vert(s)**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**  
1 **Menthe fraîche**

remuer.

- 6 Verser cette gelée dans les moules en prenant soin de bien recouvrir les fruits. Réserver au frais quelques heures pour que la gelée prenne.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les moules du réfrigérateur.
- 2 Parsemer l'assiette de dressage de sucre glace.
- 3 Décoller les dômes en s'aidant d'une spatule puis les démouler délicatement pour éviter qu'ils ne se cassent.
- 4 Les déposer dans l'assiette de dressage en s'aidant d'une spatule. Puis décorer d'un peu de menthe.