

Recettes de cuisine de base

Gelée au cognac pour une terrine

Ingrédients pour 250 ml de gelée

- 150 ml d'eau
- 100 ml de cognac
- 3 feuilles de gélatine

Budget : €

Difficulté : Très facile

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Verser l'eau et le cognac dans une casserole et faire chauffer sans faire bouillir.
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 5 mn.
Egoutter les feuilles de gélatine et les verser dans le mélange eau/cognac frémissant et laisser fondre.
La gelée est prête à recouvrir toute la surface de la terrine.
Laisser prendre au réfrigérateur.