



# JELLY

Jelly is a gelatin-based dessert made of fruit juice.

In the United Kingdom, redcurrant jelly is a condiment often served with meat.



Le mot jelly a différentes significations dans le monde anglophone. Dans la plupart des pays du Commonwealth et en Irlande, il désigne un dessert à base de gélatine.

La gelée (jelly) est un jus de fruit dans lequel de la gélatine a été ajoutée pour que la consistance ressemble à un flan. Très répandu, on en trouve dans toutes les grandes surfaces anglaises. Ici, les enfants et même les grands en raffolent !

Elle peut aussi être servie en accompagnement d'une viande.

*Il existe de nombreux parfums de jelly.*

## Recette :

### Ingrédients :

\* 500 ml du liquide de votre choix (jus de fruits, ou eau et sirop, en général très sucré...)

\* 9 g de gélatine

Disposer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.

Faire chauffer le liquide (eau et sirop). Une fois bien chaud, essorer les feuilles de gélatine et les dissoudre dans le liquide.

Mélanger pour bien dissoudre la gélatine.

Verser la préparation dans des moules à gelée individuels et laisser prendre au frais pendant au moins 3 heures. Démouler juste avant de servir.

jelly : la gelée  
redcurrant : groseille  
meat : viande



*Jelly au melon.*