

Des perles de toutes les couleurs

Le petit matériel



un grand pot
en verre



une passoire fine



une seringue ou
une pipette



La liste des courses

- 1 litre d'huile de tournesol (que tu pourras réutiliser après)
- 50 ml d'eau (pour chaque parfum)
- 1 cuillère à café d'agar-agar en poudre (pour chaque parfum)

pour les perles d'or

- 50 g de sirop d'érable
(ou 50 g de miel liquide)

pour les perles roses

- 50 ml de sirop de grenadine

pour les perles noires

- 20 g de cacao amer en poudre
- 30 g de sucre en poudre
(ou 50 g de chocolat noir)



La réussite des perles repose sur la température : l'huile doit être très froide, le sirop doit être tiède sans être figé...

1



Remplis ton grand pot d'huile et place-le au réfrigérateur 1 heure.

Tu peux finir par 15 minutes au congélateur. Plus l'huile sera froide, plus les perles seront régulières.

2



Dans une petite casserole, verse l'eau, l'agar-agar et le parfum au choix. Sur le feu, mélange bien jusqu'à ébullition.

Laisse refroidir le sirop pendant 10 minutes, sans le laisser figer.

3



Sors l'huile du réfrigérateur.

Remplis ta seringue de sirop et fais-le tomber goutte à goutte dans l'huile. Les perles se forment en descendant et se posent au fond du pot.

4

Idées de recettes



Égoutte les perles dans une passoire fine en récupérant l'huile dans un deuxième pot. Rince les perles à l'eau froide et décore tes desserts avec.



Carrés frais

Sur de petits carrés de pain d'épices grillé, tartine un peu de chèvre frais et décore de perles de sirop d'érable.



Verrine à rayures

Dans un petit verre, superpose une couche de coulis de fruits rouges, une couche de fromage blanc et des perles de grenadine; ou une couche de muesli, une couche de fromage blanc et des perles de sirop d'érable.



Banana délice

Dans une coupelle, dispose quelques tranches de banane, un nuage de chantilly et des perles de chocolat.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr !

