



Pour 4 verrines :

- 4 pots de « crème soja Avi-Charente »
- 200 g de sirop de fruit ou purée de fruits rouges
- 200 g de framboises, fraises, ou tout autre fruit
- 1 feuille de gélatine.

*Mettre à tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition le sirop de fruit et, hors du feu, y ajouter la gélatine.*

*Réserver quelques fruits frais pour la décoration finale. Disposer harmonieusement les fruits dans les verrines et les napper du sirop remis à température ambiante.*

*Mettre au froid pour faire prendre la gelée. Une fois la gelée prise, verser délicatement la « crème soja » par-dessus et décorer de fruits frais.*

*Bonne dégustation !*