

# Canelons amb Mel



## Ingrédients pour 4 personnes:

20 cl d'Eau.  
200g de Miel d'Oranger ou de Citronnier.  
3g de gélatine Végétale.  
250g de Fromage blanc.

## Préparation:

- Dans une casserole mélanger l'eau et le miel.
- Incorporer la gélatine végétale et remuer bien pour éviter de faire des grumeaux.
- Mettre la casserole sur le feu jusqu'à ébullition.
- Laisser bouillir pendant une minute.
- Verser sur une grande plaque rectangulaire d'environ 5 cm de large et 25 cm de long de façon à ce qu'une feuille très fine se forme.
- Laisser prendre pendant deux heures.
- Couper la feuille de gélatine en rectangles de la taille d'un canelloni.
- A l'aide d'une douille de pâtissière remplir chaque canelloni avec du fromage blanc.
- Déposer délicatement les canellonis sur un plateau de service.
- Décorer avec quelques grains de grenade et quelques filets de miel.