

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 cannelloni.
- A l'aide d'une douille de pâtissière remplir chaque cannelloni avec du fromage blanc.
- Déposer délicatement les cannellonis sur un plateau de service.
- Décorer avec quelques grains de grenade et quelques filets de miel.