

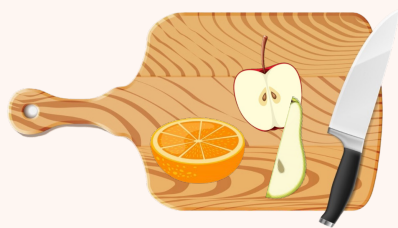
# Bonbons maison



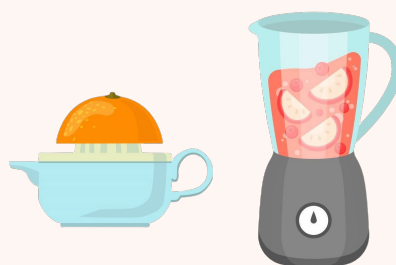
Fruits de saison



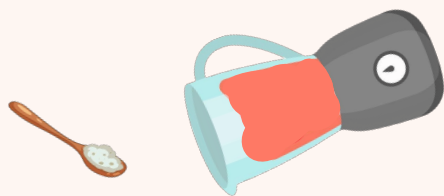
2g d'agar-agar



Lavez, découpez et épépiner vos fruits



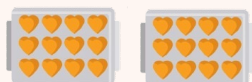
Pressez / mixez-les afin d'obtenir 130ml de jus de fruit



A feu doux,, faites chauffer le jus de fruit, puis ajoutez l'agar-agar



Remuez bien, puis amenez le mélange à ébullition avant de le retirer du feu



Versez le mélange dans vos moules à bonbon. Réfrigérez minimum 3 heures avant de démouler délicatement.