



## Jell-O au Champagne

### Ingrédients :

- 235ml Champagne (par exemple un champagne doux comme du Rimus)
- 235ml Cidre de pomme gazeux (peut être remplacé par du jus de raisin gazeux ou du soda au citron (Sprite))
- 60g Gélatine en poudre
- Du sucre coloré ou des confettis en sucre pour décorer
- Des verres de champagne

### Marche à suivre :

- 1** Dans une petite casserole, verser le champagne et 60ml de cidre.
- 2** Saupoudrer la gélatine sur le mélange de champagne et de cidre et laisser agir environ 2 minutes. Chauffer la casserole sur feu moyen et dissoudre la gélatine sans faire bouillir.
- 3** Eteindre le feu et ajouter le reste de cidre, mélanger. Laisser refroidir pendant quelques minutes.
- 4** Verser le mélange dans des verres de champagne et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la consistance soit à moitié dur.
- 5** À l'aide d'un pique à brochette ou d'un couteau, ajouter doucement les confettis dans le verre. Mettre à nouveau au réfrigérateur et laisser durcir pendant environ 2-4 heures.
- 6** Saupoudrer un peu de sucre coloré, de confettis ou encore de bonbons juste avant de servir.

