



## Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

# JELLY ANGLAISE

18 / 02 / 2017

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 30 secondes  
Ingrédients pour : 1200 gr = 10 x 120 gr



- 1000 gr d'eau
- 200 gr de sirop (grenadine, menthe)
- 2 cac d'agar-agar (= 6 gr)

1. Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole
2. Allumer le feu et lorsque ça frémit, laisser 10 secondes
3. Couper le feu, et verser dans 10 ramequins
4. Laisser refroidir quelques heures au frigo

**Doses** : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

**Pâtisserie** : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm<sup>2</sup> (ex. surface moule rond de 24 cm = 12\*12\*3,14 = 452 cm<sup>2</sup>= 8 \* 56 cm<sup>2</sup>).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

**Plat** : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes