

Bananes en gelée

Pour 4 portions

Le jus et la pulpe de 4 oranges; 2 cuillerées à soupe de jus de citron; 2 grosses bananes; 3 cuillerées à soupe de sucre fin; 3 feuilles de gélatine; 2 cuillerées à soupe d'eau bouillante; 4 bigarreaux.

Presser les oranges. Garder la pulpe (sans les pépins). Peler les bananes, les écraser à la fourchette. Mélanger les bananes avec les jus de citron et d'orange, la pulpe ainsi que le sucre. Ramollir la gélatine dans l'eau bouillante. La tamiser dans la masse aux fruits, bien mélanger. Répartir le dessert dans 4 coupes. Garder au frais durant 3 à 4 heures, afin de laisser prendre. Décorer avec les cerises.