

# GELÉE DE TOLOMAN AU BASILIC

PRISCA MORJON



## Ingrédients

30g de toloman  
75cl d'eau  
20g de sucre de canne  
1 bâton de cannelle  
Une dizaine de petites feuilles de basilic  
ou 4 grandes feuilles  
Zeste d'un demi citron vert

## Préparation

Dans une casserole, verser 50 cl d'eau et y mettre les feuilles de basilic, la cannelle râpée, le sucre et le zeste du citron.  
Porter à frémissement et laisser cuire à feu doux 10 minutes en mélangeant régulièrement.  
Dissoudre le toloman dans le reste d'eau froide.  
Puis verser dans l'eau frémissante et parfumée.  
Mélanger sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe.  
Les feuilles de basilic vont se fondre dans la préparation.  
Débarrasser la gelée obtenue dans un ramequin de service puis entreposer au réfrigérateur 30 minutes avant de servir.

**Préparation**

5 min

**Cuisson**

2 min

**Personnes**

4

Environ **0,50€**  
PAR PERSONNE



Retrouvez-nous sur  
[carrefour-martinique.com](http://carrefour-martinique.com)

  
je consomme local

Carrefour  j'ai choisi  
Martinique