

# LE GOÛT DE LA FORÊT



## INGREDIENTS:

- 25cl d'eau
- 3 feuilles de gélatines ou  
2g d'agar agar
- 1 ou 2 Fruits de saison\*
- 20 gr de sucre  
*(1 bonne cuillère à soupe)*
- thé ou tisane de votre choix** *s'accorde très bien avec les thés de Noël, ou infusion aux pétales de fleurs/romarin*
- 5gr d'Evernia en poudre  
*(1 petite cuillère à café)*

*\*Ne pas utiliser de kiwi ou ananas, figue, papaye, mangue, goyave, et racine de gingembre. Ces fruits possèdent des enzymes appelées protéases qui tendent à rompre les liaisons chimiques permettant la gélification.*



Recolter une poignée de lichen  
**Evernia Prunastri**

Nettoyer les lichens puis faire tremper dans 1/2 litre d'eau avec 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude (ou 2 cuillères à soupe de cendres) pendant 10 h puis changer l'eau pour renouveler l'opération.

Rincer puis bouillir les lichens pendant 1h.

Après avoir jeté l'eau de cuisson, faire sécher en fines couches sur une surface souple non adhésive (bee wrap, tissu) à proximité d'une source de chaleur

Une fois sec, réduire en poudre.

## RECETTE :

**Couper les fruits en petits morceaux puis disposez-les dans des petits moules ou des coquilles d'œufs vides.**

**Suivre les instructions pour préparer la gélatine ou l'agar agar. Ajouter le sucre puis hors feu, faire infuser le thé avec l'Evernia en poudre.**

**Passer le liquide au chinois puis verser dans les moules afin de recouvrir les fruits préalablement disposés.**

**Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la gélatine prenne.**

Une recette proposée par :  
Julie Escoffier ~ Héroïse Thouement  
dans le cadre d'une restitution de résidence au Château.  
Centre international d'art et du paysage de l'île de  
Vassivière . © Tous droits réservés