



Pâtes de fruits cassis-violette

Pour une trentaine de pâte de fruits

300 g de pulpe de cassis
Quelques gouttes d'arôme de violettes
8 g de pectine jaune
340 g de sucre
50 g de sirop de glucose
3 cs de jus de citron



Mélangez la pectine avec 170 g de sucre.

Faites chauffer la pulpe de cassis puis ajoutez le mélange pectine-sucre. Portez à ébullition, puis incorporez le reste du sucre, le sirop de glucose et l'arôme de violette (allez-y petit à petit car trop de violette, c'est écoeurant !) et portez à 105°C. Surtout, veillez à bien remuer la préparation.

Ajoutez le jus de citron hors du feu et coulez dans des moules silicone (ou éventuellement dans un plat pour ensuite les découper en carrés).

Laissez sécher plusieurs heures (voire une nuit). Pour le coup, les miennes étaient sèches au bout d'une heure...

Démoulez et roulez dans du sucre cristal.