

N°001 – Pâtes de fruits à la mûre



Facile 🍴🍴🍴

Préparation: 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Repos : 1 journée

INGREDIENTS (pour 20 belles pâtes de fruits)

- 200 g de pulpe de mûres
- 230 g de sucre
- 5 g de pectine jaune
- 30 g de glucose
- 2 c. à s. de jus de citron

PREPARATION POUR *La pulpe de mûres*

- Disposez les mûres triées et lavées dans une casserole avec 10 cl d'eau.
- Faites-les cuire doucement pendant 10 min. Ensuite passez-les au moulin à légumes grille fine.

PREPARATION POUR *Les pâtes de fruits*

- Incorporer dans la pulpe de fruits la moitié du sucre avec la pectine, et chauffer à 40°.
- Porter à ébullition en remuant. Ajouter alors le reste du sucre et le glucose.
- Cuire à 107° tout en remuant constamment.
- Hors du feu ajouter alors le jus de citron et bien mélanger.
- Verser le contenu de la casserole dans un pichet pour plus de commodité et le répartir dans les alvéoles des moules.
- Laissez refroidir à température ambiante toute une nuit.



- Le lendemain, démoulez les pâtes de fruits, et roulez-les au fur et à mesure dans le sucre. Surtout ne pas les mettre au frigidaire!

