



Pâtes de fruits mûres, fraises, framboises



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

INGREDIENTS (pour 20 pâtes de fruits)

- 250 g de pulpe de fruits
- 30 g de glucose
- 5 g de pectine jaune
- 285 g de sucre
- le jus d'1 citron entier

PREPARATION

Pour la pulpe de fruits:

- Passez les mûres, fraises et framboises triées et lavées au moulin à légumes grille fine. Passez au tamis pour éliminer les pépins

Pour les pâtes de fruits :

- Faire chauffer la pulpe à 40°.
- Incorporer une partie du sucre avec la pectine, et porter à ébullition en remuant.
- Ajouter alors le reste du sucre et le glucose. Cuire à 106° 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 flexipan.
- Laisser refroidir à T° ambiante une nuit.
- Le lendemain, démouler les pâtes de fruits, et rouler au fur et à mesure dans le sucre. Surtout ne pas les mettre au frigidaire !
- Ces pâtes de fruits se conservent plusieurs jours sans problème, à l'abri de l'humidité.

