



Les pâtes de fruits

Recette pour environ 36 pâtes de fruits. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min. Repos : 3h.

Ingrédients

Pêches : 4 (ou tout autre fruit, pour 250 g de chair)
Sucre en poudre : 320 g
Vitpris : 55 g
Sucre cristallisé: 30 g

Matériel

un couteau
un mixer
un fouet en silicone
une balance ménagère
une casserole
un bol avec bec verseur
un plat carré + papier sulfurisé
ou des empreintes en silicone



Réalisation > la préparation

1. Peler, dénoyauter et couper en gros quartiers tous les fruits.
2. Passer ces morceaux au mixer.
3. Récupérer la purée de fruits dans la casserole et peser pour en obtenir 250 g.
4. Mélanger le Vitpris au sucre en poudre, verser ce mélange sur la purée de fruits et commencer par faire chauffer durant 5 minutes en mélangeant afin que le sucre fonde.
5. Pousser ensuite la cuisson jusqu'à ébullition durant encore 5 minutes. La préparation va commencer à prendre alors il faut tourner régulièrement au fouet (en silicone) et veiller à ce que le fond n'accroche pas.
6. Transvaser ensuite immédiatement dans un contenant à bec verseur, et remplir soit un moule carré chemisé de papier sulfurisé soit de jolies empreintes en silicone.
- évidemment, le moule carré vous permettra de découper vos pâtes de fruits à la forme voulue (rectangles, carrés ou pourquoi pas triangle ?!) mais n'étant pas experte du couteau pointu et de la régularité je préfère les empreintes en mini sphères. Tellement faciles d'utilisation et pour le démoulage !! -
- attention à ne pas attendre car la préparation commencerait à se figer, il faut profiter que la pâte soit encore chaude, liquide et translucide -
7. Laisser ensuite refroidir à température ambiante durant au moins 3 heures. Puis, après découpage ou démoulage, rouler chaque pâte de fruits dans une assiette creuse remplie de sucre cristallisé.
- le sucre cristallisé ou cristal ressemble à du sucre en poudre, un peu plus gros et surtout plus brillant -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com