

Pâte de fruits

Pour déguster des fruits tout l'année, après la confiture et la déshydratation, il existe également les pâtes de fruits. Souvent perçues comme désuètes, les pâtes de fruits sont mal aimées et c'est bien dommage. En les préparant vous mêmes, vous changerez peut-être votre perception de ces sucreries !

Les pâtes de fruits représentent de nombreux avantages, elles sont très simples à fabriquer, peuvent se réaliser avec de nombreux fruits et permettent de retrouver un bon goût de fruits toute l'année.

1. Epluchez, dénoyautez, retirez les pépins, coupez et lavez vos fruits.
2. Ecrasez vos fruits, ou passez les au mixeur pour en faire de la purée. Pour les fruits très durs, comme les coings, vous pouvez les cuire à l'eau dans un premier temps.
3. Mettez la purée de fruits dans une grande casserole. Versez l'équivalent de 2/3 du poids de votre purée de fruits, en sucre. Par exemple, pour 300 grammes de fruits mettez 200 grammes de sucre. Ajoutez également un peu de citron pour aider à la gélification de vos pâtes de fruit.
4. Allumez sous la casserole sur feu moyen, et portez à ébullition jusqu'à atteindre 105°C. Remuez continuellement en laissant encore mijoter quelques minutes jusqu'à ce que votre préparation se décolle bien de la casserole. Verser directement votre préparation dans un plateau (avec un bord d'au moins 2 cm), recouvert d'un papier sulfurisé. Laissez refroidir à l'air libre 24 heures.
5. Une fois la pâte de fruit durcie. Découpez des petits cubes. Enroulez les petits cubes de sucre cristallisé.
6. Conserver vos pâtes de fruits dans un endroit sec, à température ambiante et à l'abri de la lumière.

