



Les pâtes de fruits de chaudronnette

Voici une recette de pâtes de fruits que vous pourrez réaliser avec vos fruits favoris : Abricots, cassis, cerises, clémentine, coing, fraises, framboises, groseilles, mûres, myrtilles, oranges, pêches, poires, pommes, prune, raisin...

- * Préparer les fruits, laver, peler et ôter les pépins. Mixer et peser. Il faut obtenir 500 g.
- * Placer les fruits mixés dans une casserole.
- * Peser 650 g de sucre. Prélever 2 c à soupe de sucre et ajouter 3 sachets de gélifiant type vitpris et mélanger bien aux fruits.
- * Ajouter tout le sucre et mélanger de nouveau. Faire chauffer à feu doux tout en remuant.
- * Lorsque le sucre a fondu, porter à ébullition et faire cuire pendant 5 minutes sans cesser de remuer.
- * Préparer un plat rectangulaire où l'on aura disposé une feuille de papier cuisson.
- * Laisser refroidir la préparation à l'heure ambiante pendant quelques heures.
- * Une fois la pâte bien refroidie, la découper en cubes ou en losange.
- * Enrober ensuite avec du sucre cristallisé.