

Mes pâtes de fruits d'automne

A offrir !



PRÉPARATION

20 minutes

CUISON

10 minutes

SÉCHAGE

12 heures

INGRÉDIENTS

- 4 ou 5 pommes (il vous faudra environ 250 g de compote)
- 4 g d'agar agar
- 200 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- de l'eau froide

RECETTE !

- 01.** Chemisez un moule plutôt rectangulaire de 20 x 10 cm. Pelez, videz et coupez les pommes en petits dés.
- 02.** Ensuite, disposez les dans une casserole avec 5 cuillères à soupe d'eau froide.
- 03.** Couvrez et laissez compoter 15 minutes. Une fois votre compote prête, écrasez-là en une belle purée (laissez quelques morceaux pour plus de goût !)
- 04.** Pesez 250 grammes de compote, et renversez-là dans la casserole avec le sucre, l'agar agar et le jus de citron. Portez à ébullition.
- 05.** Une fois que la pâte se détache du bord, sortez du feu, puis versez dans le moule.
- 06.** Laissez sécher les pâtes de fruits pendant 12h, puis taillez-les en petits dés et enrobez-les dans du sucre.