

Pâtes de fruits

à la Pomme



Pour 25 à 30 pâtes de fruits (moule carré de 20 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 700 g de pulpe de pommes récupérée lors de la préparation de la gelée
- 520 g de sucre cristallisé
- 80 g de glucose (peut être remplacé par le même poids en sucre cristallisé)
- 4 g d'agar-agar
- 1 c à soupe de jus de citron
- Sucre cristallisé (enrobage)

Ajoutez le jus de citron et le sucre dans la pulpe de pommes. *Attention, je suis partie sur une quantité totale de 600 g de sucre pour 700 g de pulpe en utilisant le glucose mais vous pouvez aussi mettre une quantité égale de pulpe et de sucre.*

Faites chauffer sur feu moyen en mélangeant souvent pendant 20 minutes.

1 minute avant la fin de cuisson, ajoutez l'agar-agar.

Versez la pâte dans un moule en silicone ou dans un cadre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. *J'ai tout d'abord pris un grand moule rectangulaire mais j'ai changé d'avis pour un moule carré de 20 cm pour avoir plus d'épaisseur.*

Laissez sécher la pâte. Pour ma part, j'ai attendu 5 jours avant de démouler la pâte puis j'ai laissé sécher encore une journée. *Ce temps est un peu juste à mon goût. Sachez que plus vous la laisserez sécher (voire 10 jours) mieux cela sera.*

Coupez-la ensuite en carré. *Vous pourrez la couper au bout de 7 jours et continuer le séchage pendant 3 jours.*

Enrobez-les de sucre cristallisé ou pas si vous comptez les consommer rapidement. *Pour savoir si votre pâte est prête, saupoudrez avec un peu de sucre, si celui devient transparent et humide, poursuivez le séchage.*

Conservez vos pâtes de fruits dans une boîte métallique plutôt qu'un récipient en plastique qui apporterait de l'humidité.