

PÂTE DE FRUIT À LA POMME ET AU LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 30 pâtes de fruit

Ingrédient	Quantité
Jus de pommes	500 gr
feuilles de lierre terrestre	15-20 gr
Sucre S2	150 gr
Agar-agar	4 gr

Préparation

1. Trier et laver les feuilles de lierre terrestre.

2. Mixer le jus de pommes avec les feuilles de lierre terrestre. Laisser infuser pendant 20 minutes. Filtrer.

3. Dans une casserole, mélanger le jus infusé avec le sucre. Faire chauffer et porter à légère ébullition pendant 10 minutes. Ajouter l'agar agar et laisser bouillir encore 1 minute.

4. Verser la préparation dans un grand plat ou dans des petits moules en silicone. Laisser gélifier à température ambiante.

5. Découper les pâtes de fruit ou démouler les et les enrober de sucre S2.

