

PÂTE DE FRUIT AUX CORNOUILLES



Ingrédients pour 30 pièces

Ingrediént	Quantité
purée de cornouilles	200 gr
eau filtrée	100 gr
pectine jaune	8 gr
sucré S2 (1)	40 gr
sucré S2 (2)	100 gr

Préparation

1. Trier et laver les fruits.

2. Pour la purée de cornouilles : mettre 500gr de fruits et 300gr d'eau dans une casserole. Laisser cuire 30 minutes. Filtrer et réserver l'eau de cuisson pour éventuellement réaliser un sirop. Passer les fruits au moulin à légumes ou enlever les noyaux à la main. Mixer la pulpe pour obtenir une préparation bien lisse.

3. Dans une autre casserole, chauffer 200gr de purée de cornouilles et 100gr d'eau à 40°C. Verser ensuite la pectine préalablement mélangée au 40gr de S2 (1). Remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à ébullition. Verser progressivement les 100gr de S2 (2) tout en continuant de mélanger et en conservant l'ébullition.

4. Verser la préparation sur une plaque ou dans des petits moules en silicone. Laisser cristalliser, idéalement 24h.

5. Démouler les pâtes de fruit ou les démolir et les enrober de sucre S2.
