

# PÂTE DE FRUIT AUX CORNOUILLES

## Ingrédients pour 30 pièces

Ingrédient	Quantité
purée de cornouilles	200 gr
eau filtrée	100 gr
pectine jaune	8 gr
sucre S2 (1)	40 gr
sucre 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 démouler et les enrober de sucre S2.

---

---