

PÂTE DE FRUIT AUX NÈFLES, GLACÉE AU CHOCOLAT



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------|-------------------------------------|
| Nèfles | 0 Quantité souhaitée (très mûres) |
| eau | 0 Quantité souhaitée |
| sucré | 0 800 gr/kg de purée de fruits |
| Chocolat | 0 Quantité souhaitée (50% de cacao) |
| Agar agar | (4gr/litre) |
| Jus de citron | 0 Quelques gouttes |

Préparation

1. Préparer les fruits : laver les nèfles. Les déposer entières dans une casserole, ajouter 1/3 du volume en eau. Cuire +/- 20 minutes. Lorsqu'elles se défont, les verser dans une passoire fine et presser fortement à l'aide d'une spatule pour en extraire la pulpe. Si besoin, ajouter un peu d'eau pour faciliter l'opération. Peser la pulpe recueillie, verser dans une casserole, ajouter le sucre, quelques gouttes de jus de citron et l'agar-agar.
2. Préparation de la pâte : bien mélanger et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte se détache bien du fond.
3. Réaliser les formes : tapisser le fond d'un moule de papier sulfurisé, verser la préparation dessus, égaliser la surface à la spatule. Laisser refroidir. Découper la pâte de fruit en carré.
4. Finition : fondre le chocolat. Tremper les pâtes de fruit dans ce dernier. Réserver.
5. Recommandation : incorporer beaucoup de pectine ou d'agar-agar à la préparation pour faire "prendre" en pâte de fruit.

6. Recommandation: placer ces pâtes de fruits sur une gênoise (tels des biscuits Pim's) et les placer quelques instants au congélateur afin de les servir glacés. Décorer de poudre de cacao et/ou de quelques fruits secs torréfiés
-
-