

LA PÂTE DE FRUITS POMME CASSIS



Pour 5 à 10 personnes

Préparation: 20min

Temps de cuisson: 30 min

séchage 3-4 jours

INGREDIENTS

- 2 pommes épluchées et épépinées
- 200g de sucre cristal
- 1/2 citron jaune
- 4g d'aga agar (env. 2 cuillère à café)
- 4 cuillère à soupe de brume de Cassis.

MATERIEL

- 1 économe
- 1 casserole
- 1 plat peu profond type plat à tarte
- Du papier sulfurisé (ou transparent)



1. Mixez finement les pommes avec le jus de citron.
2. Dans une casserole, portez le tout à ébullition puis cuire à feu doux pendant 30 mn en remuant régulièrement.
3. Diluez l'agar agar dans la brume d'eau florale de cassis puis incorporer la dans la casserole.
4. Portez de nouveau à ébullition et cuire 1 minute sans cesser de remuer.
5. Versez dans un plat tapissé de papier transparent sur 1 cm d'épaisseur.
6. Quand la pâte a durci, enlevez la du plat et posez la sur une grille pour qu'elle finisse de sécher à température ambiante.
7. Une fois sèche, découpez la pâte en petits dés et enrobez les de sucre cristal.
8. Dégustez .

NOTRE SUGGESTION

Une petite douceur bienvenue pour accompagner un thé ou un café. A essayer également avec le kiwi et la brume de fleur d'oranger.

Les brumes de cassis et de fleur d'oranger *Bio.K* sont disponibles au magasin. Venez découvrir leur gamme d'eaux florales et d'huile essentielles - animation au magasin à venir dans les prochaines semaines.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.