



*Recette : Pâtes de fruit aux pommes*



*Ingrédients :*

- ∴ 500g de pommes épluchées*
- ∴ 350g de sucre semoule*
- ∴ Agar agar : un sachet*

*Cuisson : 1 heure +*

*Préparation :*

*Faire cuire les pommes en compote avec le sucre, à couvert environ 10mn, puis découvrir et poursuivre la cuisson pour diminuer au maximum le volume d'eau.*

*Bien écraser les fruits pour qu'il reste le moins possible de morceaux.*

*Terminer la cuisson en remuant régulièrement pendant environ ¼ d'heure, et ajouter l'agar agar dans le dernier quart d'heure; la compote doit devenir luisante et collante.*

*Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, (ou un marbre) étaler la pâte obtenue ; la laisser refroidir et la maintenir au réfrigérateur au moins une heure ;*

*Couper des carrés réguliers de pâte et les passer dans le sucre cristallisé ;*

*Stocker les pâtes de fruits dans une boîte en fer au frais.*

*Déguster.*