

Pâtes de fruits au Rouge vif d'Etampes



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 12 h

Ingrédients pour * personnes :

1,5 kg de Rouge vif d'Etampes

200 gr de sucre semoule

750 gr de sucre de canne blanc

750 gr de sucre de canne roux

1 citron

12 gr d'Agar-Agar en poudre

Huile pour la plaque

Préparation:

La veille: Lavez, épluchez, épépinez et coupez votre Rouge vif en dés et saupoudrez légèrement de sucre semoule par couche.

Laissez dégorger environ 12 h 00.

Le lendemain: Portez à ébullition les sucres de canne et le jus de citron dans une bassine en cuivre.

Ajoutez le Rouge vif d'Etampes et laissez cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à obtention d'une pâte bien sèche qui ne colle pas aux parois.

Ajoutez l'agar-agar et laissez cuire 5 mn.

Versez votre pâte sur une plaque huilée sur 3 cm d'épaisseur.

Faites sécher au four (th-1) pendant 12 h.

Mettez au réfrigérateur pendant 1/2 journée.

Recommencez ces opérations si nécessaire afin d'obtenir la consistance de la pâte de fruits.

Après avoir découpé des rectangles, roulez-les dans le sucre et déposez-les en couches dans une boîte hermétique en incorporant des feuilles de papier sulfurisé.

Astuce: Vous pouvez remplacer le Rouge vif d'Etampes par du Potimarron.