

LES PÂTES DE FRUITS DAMIER

MARGAUX SEYDOUX



@DELPHINE CONSTANTINI

LES PÂTES DE FRUITS DAMIER

POUR 40 PIÈCES ENVIRON

POUR LES PÂTES DE FRUITS À LA FRAMBOISE

- 300 g de framboises congelées (ou fraîches si de saison)
- 300 g de sucre
- 2 cuil. à soupe sirop de glucose
- 15 g de pectine mélangée avec 20 g de sucre
- 25 ml de jus de citron

POUR LES PÂTES DE FRUITS À L'ORANGE

- 350 ml de jus d'orange
- 300 g de sucre
- 2 cuil. à soupe sirop de glucose
- 15 g de pectine mélangée avec 20 g de sucre
- 25 ml jus de citron

LA PRÉPARATION

- Chemisez un moule (16 × 21 cm) et pesez tous les ingrédients. Dans une grande casserole, déposez les framboises ou le jus d'orange, le sucre et le glucose. Faites chauffer à feu moyen. Une fois les 40 °C dépassés, ajoutez le mélange de pectine et de sucre et remuez en continu jusqu'à ce que la température atteigne 108 °C. Retirez alors du feu et ajoutez immédiatement le jus de citron. Mélangez et versez le tout dans le moule chemisé.
- Réservez au minimum 6 heures à température ambiante. Découpez la pâte en carrés, roulez ces derniers dans le sucre et disposez-les en damier dans une boîte.
- Pour une longue conservation, ou si vous souhaitez les offrir, laissez sécher les pâtes de fruits plus longtemps (idéalement 24 heures), puis placez-les dans une boîte hermétique. Retournez-les chaque jour pendant une semaine minimum.

EXTRAIT DU LIVRE
NOËL, C'EST DOUX - CANNELLE, COOKIES ET BOULES DE NEIGE !
PAR MARGAUX SEYDOUX
ÉDITIONS SOLAR

