

Pâtes de Fruits à la Fraise



Pour 8 personne(s)

Temps de préparation: 30 min. (Repos: 3h)

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - GELATINE | 5 |
| - SUCRE SEMOULE | 100 g |
| - FRAISES | 250 g |
| - CITRON (S) | 2 c à soupe de jus |

Recette:

- Placez la gélatine dans l'eau froide.
- Réduisez en purée au mixer les fraises.
- Faites chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à 115°C (petit boulé).
- Retirez du feu, introduisez la gélatine ramollie, les fraises mixées et le jus de citron.
- Mélangez au fouet.
- Filmez un plat et versez la pâte de fruits liquide sur une épaisseur de 1.5 à 2 cm.
- Réservez au frigo pendant 3 heures.
- Démoulez et coupez la pâte de fruit en dés.
- Roulez-les éventuellement dans un peu de sucre semoule.

Remarque:

D'autres fruits peuvent être utilisés ...