



PÂTES DE FRUITS À LA FRAMBOISE



Pour une plaque d'empreintes en silicone flexipan de 48 mini demi-sphères ou 48 mini-pyramides.

250g de purée de framboises, 285g de sucre en poudre, 5g de pectine jaune, 50g de glucose, le jus d'1/2 citron. QSP de sucre cristal pour la finition.

Prélever 30g de sucre, y ajouter la pectine et mélanger soigneusement. Chauffer la purée de framboise à 40°, ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition sans cesser de remuer pour bien dissoudre le mélange. Ajouter alors le reste du sucre et le glucose. Cuire jusqu'à 105° en remuant constamment. Hors du feu incorporer rapidement le jus de citron, mélanger à nouveau. Verser le contenu dans un pichet ou beaucoup mieux dans un entonnoir à piston, et remplir les empreintes en silicone. Laisser prendre quelques heures, ou mieux une nuit à température ambiante.

Le lendemain, mettre un peu de sucre dans un cul de poule, démouler les pâtes de fruits petit à petit, les rouler au fur et à mesure dans le sucre.

Les ranger sur des plateaux et les réserver à l'abri de l'humidité et surtout pas au réfrigérateur.