



Confiseries, friandises, chocolats
Duo de pâtes de fruits



5h35 **15 min** **20 min** **5h** **302**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour les
pâtes de fruits**

300 g **Fraise**
300 g **Ananas**
600 g **Sucre semoule**
4 c. à soupe **Pectine**

**Ingrédients pour le
dressage**

50 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Laver les fraises et les équeuter.
- 2 Préparer l'ananas.
- 3 Emincer l'ananas.
- 4 Réduire séparément les fraises et l'ananas en purée à l'aide d'un mixeur.

Étape 2

Préparation des pâtes de fruit

- 1 Préparer deux casseroles. Verser dans l'une la moitié du sucre et la purée de fraise, dans l'autre le reste de sucre et la purée d'ananas.
- 2 Faire cuire sur feu doux en tournant constamment pendant 20 minutes.
- 3 Mélanger la pectine avec un peu de sucre et la répartir dans les deux casseroles de purée de fruits.
- 4 Faire cuire pendant encore 5 minutes en mélangeant.
- 5 Verser dans deux plats carrés à fond plat.
- 6 Laisser durcir pendant 5 heures puis découper la pâte en carrés.

7 Préparer une assiette avec le sucre, rouler les pâtes de fruits dedans. Servir.