

Confiseries, friandises, chocolats

Pâte de fruit chutney ananas


2h25

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

2h

REPOS

316

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les pâtes de fruit

550 ml **Jus d'ananas**
660 g **Sucre semoule**
14 g **Pectine**
6 g **Acide tartrique E334**
10 g **Gingembre frais**
15 ml **Vinaigre de Xérès**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler le gingembre en grattant sa peau avec une cuillère à café. Le râper finement et le plonger dans un ramequin rempli de vinaigre.
- 2 Dans un bol, mélanger la pectine et 3 fois sa quantité de sucre. Mélanger.
- 3 Verser l'acide tartrique dans un ramequin avec un peu d'eau et mélanger.

Étape 2

Cuisson de la pâte de fruit

- 1 Préparer le moule avec un papier sulfurisé déposé dans le fond.
- 2 Faire chauffer le jus d'ananas et le sucre dans une casserole. Mélanger au fouet puis augmenter un peu la température.
- 3 Ajouter le mélange de sucre et de pectine puis mélanger à nouveau.
- 4 Placer le thermomètre dans la casserole, faire monter le mélange à 107°C (Th.6) en mélangeant de temps en temps.

- 5** Quand le mélange arrive à la température souhaitée, couper le feu et ajouter le mélange vinaigre gingembre et l'acide tartrique.
- 6** Mélanger au fouet puis verser la pâte de fruit dans le moule recouvert de papier sulfurisé. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la pâte de fruit du réfrigérateur.
- 2** Démouler la pâte de fruit en longeant les parois du moule avec un couteau d'office.
- 3** Démouler sur une planche à découper et retirer le papier sulfurisé.
- 4** Tailler des cubes ou autres formes désirées à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5** Mettre les morceaux de pâte de fruit dans une assiette, les enrober de sucre.
- 6** Disposer les cubes de pâte dans un ramequin et servir.