



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

Pattes de fruits de pommes

Recette pour 150 personnes

Ingrédients

- 3,5 Kg de pommes
- 3,5 kg de sucre
- 5 citrons
- Gingembre
- 3g d'agar agar

Préparation

Faire une compote de pommes pas trop cuite mais où les pommes se détachent bien.

Une fois cuit, ajouter le sucre et laisser cuire une minute fort.

Puis ajouter le jus des citrons et le gingembre rapé très finement ; à nouveau laisser cuire une minute fort.

Diluer l'agar-agar dans de l'eau froide puis l'ajouter à la compote et laisser bouillir 3 mn.

Étaler dans un plat plat en se débrouillant pour avoir une épaisseur de 2/3 cm.

Laissez refroidir et prendre au moins 4 heures.

Découpez en carrés et servez.

Note : l'avantage de l'agar-agar est que c'est un excellent gélifiant qui fait que l'on est pas obligé d'abuser du sucre.

Idée : à servir sur une brochette de fruits frais, c'est en tout cas ce que l'on a fait lors du festival Pico y Pala.

URL source (modified on 10/05/2014 - 17:05): <https://tabliersvolants.org/recette/pattes-de-fruits-de-pommes>