

## PATE DE FRUITS A LA PRUNE



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 24 h - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** Extra press

---

**Ingrédients :** 60 pâtes de fruits

- 600 g de prunes - ½ citron - 700 g de sucre - 25 g de gélifiant à confiture

---

1. Lavez les prunes et pochez-les dans de l'eau frémissante. Égouttez-les et dénoyotez-les. Passez les fruits à l'Extra Press, puis ajoutez un filet de jus de citron.
2. Dans un bol, mélangez le gélifiant avec 75 g de sucre. Saupoudrez-en le coulis en remuant délicatement avec une cuillère en bois.
3. Versez le coulis obtenu dans une casserole à bord haut, ajoutez 300 g de sucre. Chauffez et mélangez jusqu'à ébullition, ajoutez 300 g de sucre et faites cuire le tout jusqu'à 110°C.
4. Coulez aussitôt dans un moule à fond plat sur 1 cm de hauteur environ. Faites prendre au froid pendant 24 heures, puis détaillez en carrés de 3 cm de côté, roulez-les dans du sucre cristal, retirez l'excédent et stockez-les dans une boîte hermétique.

**Astuce du chef :**

Vous trouverez facilement le gélifiant à confiture (à base de pectine de pomme), au rayon sucre de votre magasin d'alimentation.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■