

Pâte de fruit à l'orange



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 24 heures

Difficulté : Facile

Ingrédients environ 40 pièces :

- 350 g de jus d'orange avec ou sans pulpe
- 70 g de glucose
- 350 g sucre semoule
- 13 g pectine jaune
- 20 g sucre semoule
- 20 ml jus de citron

Enrobage :

- 30 g de sucre cristal

Retrouvez la **recette «Pas à Pas»**
sur mon site **lacuisinedekatryn.fr**

Déroulé :

- 1 • Préparez un moule chemisé de papier de cuisson
- 2 • Mélangez la pectine jaune avec 20 g de sucre.
- 3 • Dans une casserole, faites chauffer le jus d'orange, le sucre et le glucose. dès qu'il atteint 40°C ajoutez la pectine préparée.
- 4 • Mélangez sans arrêter jusqu'à obtenir 106°C.
- 5 • Hors du feu, incorporez le jus de citron et versez aussitôt dans le moule chemisé.
- 6 • Réservez 5 heures ou une nuit à t° ambiante.

Temps de séchage :

- 1 • Pour 2 mois de conservation : recouvrez la pâte de fruit de sucre cristallisé et retournez-là toutes les 24 heures pendant une semaine.
- 2 • Une fois découpée en cube, placez-les dans un récipient hermétique à l'abri de l'humidité.

Je vous souhaite une Bonne Dégustation.

