

# Pâtes de fruits à la figue



25 minutes



50/pâte de fruits



20 pâtes de fruits



Vegan  
De saison  
Énergétique

## Ingrédients

---



600g de figes



300g de sucre complet



6g d'agar agar



Le jus d'un demi-citron

## Étapes

---

Laver et découper les figes en cubes

Presser le citron

Verser les cubes de figes dans une casserole

Ajouter le sucre et le jus de citron

Faire bouillir 15 min à feu doux sans cesser de remuer

Retirer la casserole du feu et mixer le tout

Replacer la casserole sur le feu et porter à ébullition

Ajouter l'agar agar et remuer pendant 10 min

Mettre au réfrigérateur dans un plat rectangulaire  
pendant plusieurs heures

**Conservation :** 6 jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur