Pâtes de fruits *à la figue*

25 min
Préparation

50 kcal
/ pâte de fruits

20
Pâtes de fruits

Les ingrédients

Figues	600 g
Sucre complet	300 g
Agar agar	6g
Jus de citron	½ citron

Conservation

6 jours dans une boite hermétique au réfrigérateur.

La préparation

1. Laver et découper les figues en cubes
2. Presser le citron. Verser les cubes de figues dans une casserole.
3. Ajouter le sucre et le jus de citron.
4. Faire bouillir 15 min à feu doux sans cesser de remuer.
5. Retirer la casserole du feu et mixer le tout.
6. Replacer la casserole sur le feu et porter à ébullition.
7. Ajouter l'agar agar et remuer pendant 10 min.
8. Mettre au réfrigérateur dans un plat rectangulaire pendant plusieurs heures.

De saison

Énergétique

Végan