



Pâtes de fruits à la figue



25 min
Préparation



80 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 boîte 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 Remplacer 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