

CUIR DE FRUITS

Pour cuisiner vos fruits
trop mûrs

INGRÉDIENTS :

- Fruits pelés et coupés en morceaux
- Sirop d'érable / dattes (sucre naturel)
- Épices : muscade, cannelle, fève Tonka, vanille etc. qui peuvent bien se marier avec le fruit choisi



20 min



8 à 12
heures



Pas cher



Facile

1. Tapissez une plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé. Vous pouvez utiliser un tapis en silicone, c'est encore mieux pour le décoller par la suite.
2. Cuisez les fruits avec un tout petit peu d'eau (cela peut être plusieurs types de fruits ensemble). Aromatisez les pommes et ajoutez le sirop d'érable ou des dattes selon votre goût.
3. Réduisez en purée au mixeur ou au pied mélangeur. Passez au tamis (trous moyens) ou à la passoire pour enlever un peu de pulpe et pour obtenir une purée lisse.
4. Versez la purée en fine couche sur le tapis en silicone ou sur le papier sulfurisé. Égalisez avec une spatule la compote sur l'ensemble de la plaque.
5. Enfourez à 60°C (chaleur tournante), entre 8 et 12 heures jusqu'à ce que la purée soit sèche.
6. Laissez refroidir un peu en sortant du four. Retournez le cuir de fruit et décollez-le de son support. Coupez des bandes, roulez-les et conservez-les dans un contenant hermétique.