

Pâte de fruits rouges

Ingrédients pour +/- 24 carrés de pâte

- 1 berlingo de coulis de framboises
- 400gr de sucre pour confiture
- 1/2 de verre de sirop de fruits rouges (grenadine)
- +/- 20 feuilles de gélatine
- sucre cristallisé
- huile d'arachide

Préparation

- Verser le coulis de framboises dans une casserole avec 200gr de sucre pour confiture et porter à ébullition.
- Retirer la préparation du feu et ajouter le reste de sucre pour confiture et le sirop de fruits rouges.
- Tremper les feuilles de gélatine une à une dans un bol d'eau froide pour les ramollir et bien les essorer.
- Mettre la gélatine dans la préparation chaude et bien mélanger.
- Verser la pâte dans un plat en verre rectangulaire préalablement huilé et laisser refroidir.
- Découper la pâte en carrés et rouler ceux-ci dans le sucre cristallisé.