



CUIR DE FRUITS

INGRÉDIENTS.....

- 300 gr de fruits
- 50 gr de sucre, de sirop d'agave ou de miel
- 20 gr de purée d'oléagineux

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE SÉCHAGE

- Séchage 1 = 30 minutes à 60°C
- Séchage 2 = 3 heures et 30 minutes à 47°C

Au four, compter 5 à 6 heures à 50°C

42

ETAPES.....

1. Mixer les fruits avec le sucre, le sirop d'agave ou le miel. Mixer finement pour une dégustation plus agréable.
2. Verser la purée obtenue sur un plateau de déshydrateur recouvert d'une feuille Te-flex (ou sur la plaque du four) et l'étaler sur une épaisseur de 2 mm.
3. Faire sécher au déshydrateur à 60°C pendant 30 minutes puis à 47°C durant 3 heures et demi (au four, 5 à 6 heures à 50°C).
4. Le cuir est prêt quand il ne colle plus, qu'il est doux et lisse au toucher.
5. Découper des rubans aux ciseaux ou à l'emporte-pièce, ou faire des spaghettis au laminoir.
6. Rouler les rubans dans du sucre (cristal ou impalpable) ou mettre un papier sulfurisé entre chaque couche de cuir.

Remarque : pour faire des cuirs ou pâtes de fruits, utiliser le moût des fruits après extraction du jus afin d'éviter les pertes.

Pour les fruits rouges, il convient de bien mixer le moût pour éviter d'avoir trop de pépins qui ressortent.

(Source : les Délices d'Ombelle, Spy)