

Fruits déguisés saveurs pâte d'amande

Recette pour 4



Description

Une recette qui va plaire à toute la famille, pour la dégustation comme pour la réalisation.

L'astuce du chef

Vous pouvez colorer la pâte d'amande avec des colorants soit en poudre, liquide ou gel.

Cette recette peut être adaptée suivant les fruits de saison.

Ingrédients

Sucre cuit (caramel)

- 150 Ml Eau
- 1 Cuil. à soupe 3 poivres
- 375 Gr Sucre

Les fruits

- 8 Unité(s) Dattes
- 8 Unité(s) Pruneaux
- 16 Moitié Pacanes
- 8 Unité(s) Abricots séchés

Finition

- 32 Unité(s) Pics à brochette

Préparation

- Temps de préparation **90.00 mins**
- Temps de repos **20.00 mins**

Cuisson du sucre (caramel)

Dans une casserole, versez l'eau et le sirop de maïs blanc, ajoutez délicatement le sucre sans remuer.

L'eau doit humidifier le sucre par elle même, déposez la casserole sur un feu fort.

Important de ne pas remuer, laissez cuire, une fois l'ébullition atteinte, portez un oeil attentif. La vapeur qui s'échappe, apporte une concentration de sucre, petit à petit le sucre se caramélise. Une fois la première coloration apparente (jaunâtre) retirez du feu, plongez doucement le cul de la casserole dans un bain d'eau froide. Cela va permettre d'arrêter la cuisson du sucre et qu'il ne prenne une coloration trop foncée. À ce stade là, nous sommes à environ 185°C soit 365°F, vous pouvez commencer à tremper les fruits au bout de leur brochette.

Les fruits

Retirez délicatement le noyau des fruits, réalisez des boules de pâte d'amande (12 gr env.).

Remplacez les noyaux par les boules de pâte d'amande, assurez-vous d'une belle finition en façonnant le fruit entre vos doigts.

Piquez les fruits farcis, sur une brochette en bois (voir photo).

Rendu à ce stade, vous pouvez les enrober de sucre caramélisé. Réalisez des va et viens avec la brochette dans les airs pour refroidir et durcir l'enrobage.

Réservez les fruits déguisés dans une boîte fermée, dans un endroit sec.

Finitions

Vous pouvez piquer les brochettes avec le fruits déguisés sur une citrouille pour l'halloween.

Bon appétit!