

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Pâtes de fruit à la mangue

Une recette que je voulais préparer depuis longtemps, elle est parfaite pour mes **préparatifs de Noël** et puis l'association **mangue** et **cardamome** est toujours un délice.

A la première bouchée, j'ai été conquise, mais comme la recette n'est pas de moi, je peux vous dire que je n'en doutais pas. Elle chassera les **nuages de votre tête** et vos papilles seront émoussillées.

Je sais, encore une recette avec un **thermomètre** mais finalement très pratique en cuisine et même indispensable pour beaucoup de recettes.



500 g de purée de mangue
532 g de sucre en poudre
125 g de glucose

54 g de sucre en poudre
13 g de pectine jaune
8 g de cardamome moulu

46 ml de jus de citron
Sucre cristal

Dans une casserole, mélangez la purée de mangue, le sucre en poudre et le glucose. Il est plus facile de mouiller la cuillère pour récupérer le glucose sinon il colle pire que la glu.

Dans un bol, mélangez correctement le sucre en poudre, la pectine et la cardamome. Sinon, vous risquez les grumeaux.

Lorsque la préparation atteint 60°, ajoutez le contenu du bol.

La préparation doit cuire jusqu'à 106° et hors du feu, ajoutez le jus de citron.

Il vous reste plus qu'à verser dans vos moules, le plus facile est d'utiliser un récipient à bec verseur.

Laissez reposer 24 heures.

Il ne vous restera plus qu'à enrober les pâtes de fruit de sucre cristal.

Régalez-vous