



MINI-CUISTOT

Oubliez les rouleaux aux fruits du commerce ! cette semaine Nous vous proposons une petite recette gourmande sans lactose, sans arachides, sans noix et sans œuf... mais tellement savoureuse !

À vos fourneaux... Prêt ? Cuisinez !



Recette :

Rouleaux aux fruits, fraises et prunes



Ingrédients :

- 6 prunes rouges
- 450 g (1 lb) de fraises équeutées
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 80 ml (1/3 de tasse) de sucre



Préparation :

- Préchauffer le four à 107 °C (225 °F).
- Couper les prunes en deux et retirer les noyaux.
- Dans une casserole, porter à ébullition, à feu moyen, les fruits avec le jus de citron.
- À l'aide du mélangeur à main, réduire la préparation en purée lisse.
- Tapisser deux plaques de cuisson de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po) de papier parchemin, puis y étaler uniformément la préparation.
- Cuire au four de 3 à 4 heures, jusqu'à ce que la préparation ne soit plus collante au toucher.
- Retirer du four et laisser refroidir complètement à température ambiante.
- Couper six bandes de pâte de fruits de 5 cm (2 po) de largeur en coupant également le papier parchemin, puis rouler.

