

Pâtes de Kiwi



Pour 4 personnes

20 à 40 minutes

10 à 20 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

8 gros kiwis

640 g de sucre spécial confitures

4 sachets d'agar agar

Sucres colorés

1 - Peler les kiwis, les couper en morceaux puis les mixer au mixeur (se faire aider d'un grand si besoin).

2 - Dans une casserole, mélanger la chair de kiwi avec le sucre « spécial confitures » et la poudre d'agar agar. Faire fondre le mélange à feu doux. Augmenter le feu puis faire bouillir pendant 5 minutes en remuant sans arrêt avec une grande cuillère en bois.

3 - Verser la préparation sur une plaque à pâtisserie ou un moule à tarte. C'est le moment d'aller faire un tour ! La préparation a besoin d'environ 3 heures pour figer (prendre).

4 - Découper ensuite la pâte kiwi à l'aide d'emporte-pièces de ton choix (étoiles, cœurs, sapins, dragons...).

5 - Piquer les formes de pâtes de fruits sur des bâtonnets en bois puis les rouler dans des sucres colorés. Croque et craque !

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.