

Les Fruits Partagés



Moisson Rimouski-Neigette

ROULEAUX AUX FRUITS

INGRÉDIENTS

- 1 Lb Compote ou purée de petits **fruits** divers*
- **Sucre** ou miel (quantité au goût selon les fruits)

MÉTHODE

1. Préchauffez le four à 150 F° **
2. Mélangez la compote ou la purée de fruits avec le sucre (au besoin).
3. Étalez de manière uniforme la purée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
4. Déshydratez au four, la porte légèrement ouverte, pendant environ 4h. La pâte doit être encore légèrement collante mais les fruits ne doivent pas rester sur les doigts.
5. À l'aide de ciseaux, coupez en lanières et roulez!
6. Se conserve plusieurs semaines dans un contenant hermétique.

RENDEMENT

12 rouleaux

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 à 5 heures

NOTES

*Plein de combinaisons de fruits possibles! Amusez-vous: Fraises-rhubarbe-pommes, etc

**Pour de meilleurs résultats utiliser un déshydrateur.