



# *les bonnes recettes de Marithé*

## **Pâtes de fruits aux pommes SANS OEUFS, SANS FARINE DE BLÉ, SANS LAIT**

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes (reinettes de préférence),

### INSTRUCTIONS

- Eplucher 1 kg de pommes. Les couper en petits carrés.
- Les mettre dans une casserole en émail avec 1/2 verre d'eau.
- Laisser cuire 45 minutes jusqu'à obtention d'une compote.
- Laisser bien égoutter dans un chinois jusqu'à complet refroidissement.
- Peser cette purée de pommes et ajouter le même poids de sucre.
- Remettre dans la casserole à petit feu durant 1 heure.
- Les pommes prendront une belle couleur (brun clair).
- Pour contrôler la cuisson, il faudra pouvoir séparer la purée en 2 parties dans la casserole.
- Huiler un moule carré. Y verser la pâte de fruits sur un centimètre d'épaisseur. Egaliser.
- Placer dans un endroit sec jusqu'au lendemain. Démouler la pâte de fruits.
- La découper en petits carrés et les enrouler dans du sucre glace.
- Attendre encore une journée avant de vous régaler.

Recette élaborée par  
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex