

RECETTE

ROULADES DE FRUITS

L'AUTRE JOUR, J'AI EU UN MOMENT NOSTALGIE... ET J'AI PENSÉ : POURQUOI NE PAS RAMENER UN CLASSIQUE DE L'ENFANCE, MAIS À MA FAÇON ? ET VOILÀ QUE MES ROULEAUX AUX FRUITS MAISON SONT NÉS !

CE WEEK-END, J'AI OUVERT MON CONGÉLATEUR, ATTRAPÉ CES BLEUETS QUE J'AVAIS MIS DE CÔTÉ CET ÉTÉ ET HOP, C'ÉTAIT PARTI ! J'AI SENTI TOUTE LA MAGIE OPÉRER DANS MA CUISINE.



4 TASSES DE BLEUETS



2 C. à SOUPE DE JUS DE CITRON



3 C. à SOUPE DE GRAINES DE LINS

- Réchauffe les fruits et le jus de citron 5 minutes dans une casserole en remuant doucement.
- Ajoute les graines de lin et laisse mijoter à feu doux pendant 15 minutes, à découvert.
- Réduis en purée lisse avec un pied mélangeur.
- Tapise deux plaques de biscuits avec du papier parchemin, et étale une fine couche (2 mm) de purée.
- Enfourne pour 2 heures, puis laisse refroidir à température ambiante.
- Roule la pâte aux fruits avec le papier parchemin et découpe chaque rouleau en 10 morceaux.

RÉSULTAT ?

TON FRIGO EST PLEIN DE CES PETITS BONBONS ROULÉS QUE TOUTE LA FAMILLE ADORE ! ILS SE CONSERVENT 2 SEMAINES... MAIS BON, CHEZ MOI, ILS NE FERONT SÛREMENT PAS LONG FEU !

BON APPETIT !
CHRISTINE