

SIROP DE LIÈGE ET PÂTES DE FRUITS MAISON.

Lavez et coupez en quartiers 6 kg de poires et 2 kg de pommes non traitées (les anciennes variétés ont plus de goût). Emballez pelures et pépins dans une étamine et faites-les cuire avec les fruits durant 4 h à feu doux.

Récupérez l'étamine (jetez pelures et pépins) et pressez-y la compote obtenue pour en extraire le jus. Faites-le réduire à feu doux durant 3 h.



Versez le sirop encore chaud dans des pots en verre stérilisés. Conservez-le au frais. Et sachez qu'il accompagne à merveille les crêpes...

Pesez ce qui reste de la compote et mixez-la avec la même quantité de sucre. Faites sécher le tout sur une

plaque couverte de papier cuisson dans un four à 150 C° (minimum 1 h). Découpez la pâte en carrés et roulez ceux-ci dans du sucre cristallisé.

