

Rouleaux aux fruits maison

Portions : --- ~ Préparation : --- ~ Temps de cuisson : 4h30



Ingrédients

Rouleaux aux fraises

- 2 l de fraises, 1500 ml de fraises coupées en deux et ou 1 litre de purée)
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre
- 1 1/2 c. à soupe (22 ml) de jus de citron ou de lime, frais

Rouleaux à la mangue

- 2 grosses mangues, 900 g ou 575 ml de purée
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron ou de lime, frais

Rouleaux aux kiwis

- 1 kg de kiwis, environ 12 kiwis ou 750 ml de purée
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron ou de lime, frais

Rouleaux aux pommes

- 4 contenants individuels compotes de pommes

Préparation

- Mettre les fruits en purée.
- Ajouter le sucre et le jus de citron
- Faire réduire la purée de fruits
- Dans une casserole (assez grande pour permettre aux fruits de bien dégager leur eau), réduire la purée en quasi-compote, soit environ 30 minutes, en remuant fréquemment pour éviter que ça colle. La préparation doit devenir épaisse et collante. Cette étape permet d'éliminer le plus d'eau possible des fruits.

- Purée aux fraises étalée sur la plaque
- Verser la préparation sur les plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin, puis l'étendre pour former un rectangle. La couche doit être uniforme et d'une épaisseur d'environ 3 mm.
- Purées de kiwis et de mangues étalée
- Mettre au four préchauffé à 170 F° (au plus 200 F° si votre four ne va pas aussi bas) et laisser sécher pour environ 3 h 30 – 4 h. Les rouleaux sont prêts lorsqu'au toucher, ils sont encore collants, mais la purée ne reste pas collée sur le doigt.
- Retirer du four et laisser refroidir complètement.
- Déposer une feuille de papier ciré sur le dessus et renverser la préparation. Si la purée est bien cuite, le papier parchemin s'enlèvera tout seul. Si vous voyez que de la purée y reste collée, remettez la plaque au four pour une trentaine de minutes (sans le papier ciré).
- Transférer la feuille de purée sur une planche à découper. Découper les côtés avec des ciseaux, un rouleau à pizza ou avec un couteau coupant. Les côtés sont plus cuits, parce qu'ils sont plus minces que le centre.
- Mélange aux fraises séchées
- Faire des lanières de la largeur voulue, puis les rouler dans une lanière de papier ciré. Pour que ça fonctionne bien, vous devrez laisser un peu plus long de papier que la lanière, question que le rouleau ne dépasse pas du papier ciré.
- Vous pouvez aussi faire un gros rouleau et le couper en sections.

Bon à savoir

- Lorsque vous étendez la compote sur la plaque, il ne faut pas qu'il y ait d'endroits translucides, car si la couche est trop mince, ces endroits deviendront très secs. L'idéal est d'utiliser une spatule coudée, mais une grosse spatule en silicone fait tout aussi bien l'affaire.
- Pour la compote de pommes, celle du commerce est plus liquide que la compote maison. La purée aura plus tendance à s'étendre, donc les rouleaux seront plus minces, mais tout aussi bons! Il suffit de les faire cuire moins longtemps!
- L'avantage des rouleaux aux fruits maison est que vous saurez exactement ce qu'ils contiennent et vous pourrez limiter la quantité de sucre, au contraire des marques commerciales! Par contre, ils mettront la patience des enfants à rude épreuve en étant au moins 4h au four.