

### Griottes séchées



Je déteste les raisins secs et les fruits secs, je trouve ça horrible ! Mais j'avais envie de m'y risquer pour mon granola (dont la recette sera à venir). Je ne suis pas le genre de personnes qui dit "j'aime pas" et qui restent sur ce point de vue-là. Donc je voulais trouver (dans le commerce) des fruits rouges séchées (j'adore les fruits rouges, alors peut-être quand séchées ça passerait aussi) mais je dois avouer que rien ne me faisait envie....Alors après des recherche sur Internet j'ai vu qu'il était tout à fait possible de faire ses fruits séchés soi-même ! Il vous suffit simplement d'avoir le four qui a les fonctions spéciales ! Et je suis donc venu à faire mes griottes séchées ! Et je peux vous dire que j'ai adoooooré, maintenant je ferais mes fruits séchées que comme ça ! C'est vraiment délicieux. Les fruits ont encore toute leur saveur, il reste un peu moelleux, vraiment je n'ai pas été déçu par cette réalisation !

Il faut que votre four:

- puisse être à 40-50°C (50°C maximum !!!).
- ait la fonction ventilée.

#### **Pour 200g de griottes séchées**

#### **Ingédients:**

200g de griottes (fraîches ou en surgelées mais décongelées)

#### **Préparation:**

Préchauffez votre four à 40-50°C (50°C maximum !!!) sur fonction ventilé.

Déposez les griottes sur une grille recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez et laissez sécher les fruits 1H. Sortez les griottes (n'éteignez pas votre four) et laissez-les à l'air libre 30min, puis remettez-les dans le four pour 1H environ.

Sortez vos fruits et mettez-les dans un plat, laissez-les sécher 2 jours à l'air libre. Vous allez les voir se friper.

Les griottes séchées sont prêtes à être dégusté. Réservez-les dans une boîte hermétique.