

Atelier sucré



Après l'atelier bric'abane, Floriane et Claire ont réalisé des sucettes aux fruits confits. Elles partagent avec vous la recette, qui peut être adaptée à vos goûts !

La gourmandise est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur.

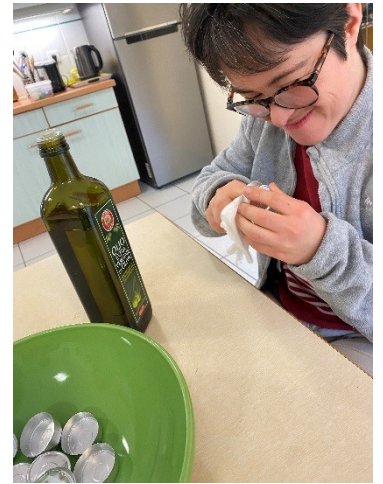
Ce qu'il vous faut (pour 10 portions):

- 10 bougies chauffe-plat
- De l'huile (pour les moules)
- 150g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 6 cuillères à soupe de sirop
- 150 g de fruits confits
- Des bâtonnets (des pics à brochette peuvent suffire)
- Un thermomètre à sucre (en option)



Etape 1 (préparer votre matériel) :

- Enlevez la bougie du support en aluminium, le laver et y appliquez de l'huile à l'aide d'un pinceau de cuisine ou d'un papier jetable.



- A l'aide d'un ustensile pointu, réalisez un trou dans le moule afin de pouvoir y mettre le bâtonnet (/!\ à ce que le trou ne soit pas trop gros)

Etape 2 :

Remplir les moules de fruits confits



Etape 3 :

- Dans une casserole, versez 150g de sucre, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et 6 cuillères à soupe de sirop
- Mélanger à feu doux, jusqu'à obtenir un mélange homogène



- Ensuite faites porter à ébullition la préparation, jusqu'à 170° = *si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, poursuivez l'ébullition jusqu'à 5 minutes environ* (le sirop doit réduire, et faire de grosses bulles)



Étape 4 :

Versez, sans attendre, le sucre dans les moules et laissez refroidir durant 4h environ (à température ambiante).



Démoulez et dégustez !