



La pomme d'amour

- Par vision-plaisir

La pomme d'amour est une confiserie constituée d'une pomme fraîche (la Gala) entourée de sucre cuit de couleur rouge.

Ingrédients:

- 500g de sucre en poudre
- 80g de glucose
- un peu d'eau
- 4 pommes de préférence de la Gala
- 4 brochette en bois
- colorant alimentaire

Recette pour: 4 personnes

Prix environ 5.80€





Réalisation:

Laver les pommes et bien les essuyer. Piquez-les avec les brochettes en bois. Si vous avez des grandes brochettes, coupez-les en deux. Faire chauffer le glucose dans une casserole. Verser le sucre en poudre et un peu d'eau pour juste de quoi dissoudre le sucre. Ajouter le colorant de votre choix. A ce stade porter à ébullition le sucre et cuire à 150°C.

Dès les 150°C obtenue , mettre le cul de la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson du sucre. Prendre les pommes et les plonger dans le sucre cuit en tournant doucement pour bien les enrober. Égouttez en les posant sur du papier de cuisson jusqu'à refroidissement complet.

Regardez la vidéo pour plus de détail.