



## **pommes d'amour HALLOWEEN**

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

### **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 ( jaunes et rouge)
- colorant vert



## Réalisation:

Laver les pommes et bien les essuyer. Piquez-les avec les brochettes en bois. Verser le sucre en poudre et un peu d'eau pour juste de quoi dissoudre le sucre et le glucose. Ajouter le colorant de votre choix. Ici nous allons réaliser un orange avec du jaune et du rouge. 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. Laisser durcir légèrement quelques minutes et réaliser des segments (imitation citrouille) avant que votre sucre soit trop dur. Utiliser de la ficelle de boucher et trempée la ficelle légèrement dans l'huile pour éviter qu'elle colle sur le sucre. Laisser durcir complètement la pomme. Ensuite réaliser la décoration avec un peu de sucre cuit vert et un feutre noir alimentaire.

Laissez votre imagination faire le travail.

Bonne fête !

© 2016 vision-plaisir

*Regardez la vidéo pour plus de détail.*