



Sucre d'orge

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

Le sucre d'orge est un sucre cuit avec du citron.

Ingrédients:

- 250g de sucre en poudre
- 45g de glucose
- 50g d'eau
- 1/2 jus de citron
- 1/2 citron d'écorces



Réalisation:

Dans une casserole, faire fondre le sucre avec de l'eau. Ajouter le zeste de citron et le glucose.

Cuire à 116°C et ajouter le jus de citron. Cuire jusqu'à 154°C environ.

Plonger partiellement la casserole dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Retirer le zeste de citron.

Etaler le sirop en couche fine sur le plan de travail, sur une plaque en tôle ou une plaque de marbre légèrement huilée. Laisser refroidir quelques minutes, puis ramener les côtés sur le centre avec un couteau ou une spatule huilée. Huiler une paire de ciseaux et couper le sucre d'orge en bandes.



Torsader rapidement ces bandes pendant qu'elles sont chaudes. Les disposer sur une feuille de papier de cuisson et laisser refroidir complètement. Se conserve parfaitement dans une boîte hermétique. Si vous le souhaitez, vous pouvez aromatiser vos sucres d'orge avec des parfums de votre choix.

