

POMME D'AMOUR



Une gourmandise qui nous rappelle les fêtes foraines ! A éviter si vous n'avez pas de bonnes dents !!! J'ai utilisé la recette de Pierre HERME, tirée de son Larousse des Desserts.

Pour une quinzaine de petites pommes, il vous faut :

- > 15 petites pommes
- > 15 bâtonnets à pommes d'amour
- > 200 g de sirop de glucose
- > 1 kg de sucre
- > 300 ml d'eau
- > colorant rouge

Faites chauffer le sucre, le sirop de glucose et l'eau jusqu'à obtention d'un grand cassé (155°). Si vous n'avez pas de thermomètre, vous vous en rendez compte en coulant votre sirop dans de l'eau froide. Si le sucre devient cassant, c'est que vous êtes arrivé à la bonne température. Ajoutez alors le colorant rouge selon votre convenance et retirez du feu.

Nettoyez bien les pommes et piquez-les avec les bâtonnets. Trempez-les ensuite dans le sucre et laissez couler le surplus. Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir une trentaine de minute.