

Sucettes en cœur pour la St-Valentin ♥



Dimanche c'est la St-Valentin et pour cette année j'ai optée pour des sucettes en forme de coeur ! Des moules en silicone en forme de coeur, du sucre, du miel, un sirop de votre choix ou un arôme avec du colorant et le tour est joué ! Des sucettes très simples à réaliser et qui plaisent à tous les coups ! Vous pouvez bien évidemment prendre un autre moule pour une autre occasion ! ;)

Pour 6 sucettes

Ingrédients:

125g de sucre

25g de miel

2c. à soupe de sirop de votre choix OU arôme + colorant alimentaire

Préparation:

Portez à ébullition 5cl d'eau avec le sucre. Ajoutez le miel et continuez à faire chauffer la préparation jusqu'à ce qu'elle atteigne 120°C (boulé) en vérifiant avec un thermomètre à sucre. Vous pouvez aussi vérifier en versant une goutte sur une assiette bien froide. En penchant l'assiette la goutte doit couler très doucement, légèrement coller.

Ajoutez l'arôme plus le colorant OU le sirop, mélangez rapidement et faites cuire jusqu'à atteindre 150°C (grand cassé), toujours en vérifiant avec le thermomètre à sucre ou encore avec l'assiette. Cette fois-ci le sirop doit se figer.

Trempez aussitôt le fond de la casserole dans un récipient rempli d'eau froide pour stopper la cuisson.

Versez rapidement la préparation dans des moules en silicones en forme de coeur et plantez sans attendre des bâtonnets dans les sucettes.

Laissez refroidir à température ambiante au moins 1H. Démoulez et dégustez.