

## Sucres d'orge



Pour émerveiller votre famille ou encore vos amis à Noël je vous propose de réaliser vous-même des sucres d'orge ! Ce n'est pas si compliqué à réaliser qu'il n'y paraît, c'est d'ailleurs plutôt amusant. J'en ai fait deux fois à suivre tellement que ça me plaisait ! ^^ Pour réaliser ces sucres d'orge j'ai utilisé ma planche en marbre mais du papier sulfurisé fera très bien l'affaire. De plus, je vous conseille vivement d'avoir des gants en latex pour manier le sirop. Ces sucres d'orge ont été bien appréciés, on sent bien le goût des véritables sucres d'orge, un vrai petit délice à offrir !

### Pour environ 12 sucres d'orge

#### **Ingrédients:**

Huile de tournesol

225g de sucre

50g de sirop de glucose

1/2c. à café de crème de tartre (ou quelques gouttes de jus de citron)

1c. à café d'extrait de vanille

1 bonne pointe de couteau de colorant alimentaire rouge

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 130°C (th.4-5).

Graissez une planche de marbre ou deux feuilles de papier sulfurisé avec l'huile de tournesol ainsi qu'une paire de ciseaux et une spatule.

Dans une casserole moyenne à fond épais, mélangez le sucre, le sirop de glucose, la crème de tartre et 7,5cl d'eau. Portez à ébullition tout en mélangeant souvent pour dissoudre le sucre.

Mettez un thermomètre à sucre dans la casserole. Laissez le sirop frémir à feu moyen pendant environ 5min, jusqu'à ce qu'il atteigne 149°C.

Dès que la température est atteinte, retirez la casserole du feu, ajoutez l'extrait de vanille et mélangez rapidement. Versez la moitié du sirop dans une autre casserole et ajoutez-le colorant alimentaire.

Versez alors les sirops sur la plaque de marbre ou sur les feuilles de papier sulfurisé et laissez-les légèrement refroidir pendant 1min.

Commencez par vous occuper du sirop clair. A l'aide de la spatule, décollez les bords du sirop et repliez-les jusqu'à ce que le sirop refroidisse, épaississe et devienne collant. Une fois qu'il a suffisamment tiédi pour pouvoir le travailler, rassemblez-le entre vos mains et étirez-le en un gros boudin, repliez-le et étirez-le de nouveau. Répétez ainsi l'opération jusqu'à ce qu'il devienne blanc, ferme et froid. Étirez le bonbon blanc en un boudin de 2cm de diamètre et réservez. Faites de même pour le sirop rouge. S'il a durci, réchauffez-le en le plaçant 30sec dans le four. Le bonbon rouge et le bonbon blanc doivent être du même diamètre.

Posez les boudins l'un à côté de l'autre en les collant. Commencez à tortiller une extrémité pour torsader les couleurs tout en étirant. Coupez au fur et à mesure des bâtons et courbez une extrémité pour leur donner la forme des sucres d'orge.

Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé graissé et laissez-les durcir et refroidir avant de déguster.