**CRISTAUX DE SUCRE**

**Effet glace « Reine des Neiges »**

**200g de sucre cristal**

**80g d’eau**

**3 ou 4 gouttes de colorants bleues**

**3 ou 4 gouttes d’Arômes caramel pour moi**

Placer tous les ingrédients dans une casserole sur le feu

Laissez fondre le sucre jusqu’à ce que le mélange soit bien homogène et le sucre totalement fondue (sans coloration), environ 4 à 5 minutes

Versez le mélange dans un plat assez grand et plat pouvant le contenir sur une fine épaisseur

Laissez dans un endroit où vous n’aurez pas besoin de le bouger pendant 24 à 48h

Le lendemain une couche dur c’est formée en surface, j’ai préféré attendre 24h de plus pour percer cette couche dans un coin du plat, vider le sirop en dessous puis décollé délicatement mes cristaux

Les déposer sur du papier absorbant en les retournant régulièrement

Dès qu’ils sont bien sec, réserver dans une boite hermétique en attendant de vous en servir

**LA TABLE DES PLAISIRS**