

Les Petites Recettes Du Multi-Accueil

Pour les plus grands...

✿ Pommes d'amour façon fête foraine

RECETTE 5 - 6 ANS

Dans les contes de fées, la pomme est réputée pour être le fruit maléfique par excellence. Mais promis, aucun sortilège ne se trouve dans la recette que nous vous proposons ! Ici ce sont les véritables pommes d'amour comme celles que l'on trouve à la fête foraine ! Voici la recette, beaucoup plus simple que vous ne le pensiez.



- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :

- 6 pommes Golden
- 500 g de sucre en morceaux
- 60 g de beurre
- 6 bâtonnets à glaces en bois
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1/2 citron
- Du colorant alimentaire rouge
- 1 casserole
- Un saladier
- Du papier sulfurisé

Préparation:

1. Commencez par rassembler tous les ingrédients et le matériel dont vous aurez besoin.



2. Retirez la queue des pommes et lavez-les à l'eau froide. Plantez les piques en bois jusqu'au milieu de la pomme à l'emplacement où se trouvaient les queues.



3. Versez les morceaux de sucre dans une casserole avec l'eau et le jus de citron. Faites cuire à feu doux pour réaliser un caramel clair.



4. Ajoutez ensuite hors du feu le beurre et le colorant rouge. Mélangez le tout.



5. Plongez chaque pomme dans le caramel obtenu jusqu'à ce qu'il recouvre intégralement le fruit.



6. Pour finir, posez les pommes d'amour, le pique en l'air, sur du papier sulfurisé et laissez reposer 20 minutes pour que le caramel se fige bien.



À présent, vous n'avez plus qu'à offrir ces délicieuses pommes d'amour offrir aux gens que vous aimez, car c'est encore meilleur lorsque c'est partagé !