

Des bonbons des îles vanille ou citron



1



Mélange tous les ingrédients dans une casserole et mets-la à chauffer. Mélange sans cesse. À partir de l'ébullition, compte environ 5 minutes. Le sirop doit atteindre 160°C.

Ajoute la cuillère de zeste ou de vanille.

2



Verse la préparation dans un moule en silicone rectangulaire. Rabats la préparation de chaque côté à l'aide d'une cuillère afin de former peu à peu un boudin large d'un centimètre. Quand il commence être tiède, tu peux le rouler à la main.

La liste de courses

- 50 g de sucre
- 50 g de miel
- 35 g d'eau
- 1 cuillère de zeste de citron ou 1 cuillère d'extrait de vanille

Astuce

Pour savoir quand le sirop atteint 160° C, utilise un bol d'eau froide. Verse quelques gouttes de sirop dans l'eau froide, si elles cristallisent immédiatement, ton sirop est prêt, tu peux le sortir du feu !

3



Avec des ciseaux, découpe ton boudin en petits berlingots.

Mets-les à refroidir sans qu'ils se touchent dans une assiette remplie de sucre glace.