



Des sucettes fleuries

La liste de courses

Pour 12 sucettes

- 125 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de sirop (grenadine, menthe, citron, etc.)
- 1 cuillère à soupe d'eau
- de petites fleurs fraîches ou sèches (violettes, pâquerettes, bleuets, tilleul, etc.)
- 2 bâtonnets (par exemple des brochettes coupées en bâtons de 10 cm)



Cette
recette se fait
sous la supervision
obligatoire d'un adulte :
le sucre monte à 150 °C,
il faut faire très
attention !

1



Prépare un papier sulfurisé posé bien à plat sur une plaque. Tu peux mouiller la plaque pour que le papier colle. Dispose tes fleurs à l'envers sur le papier, tiges coupées au ras de la fleur.

2



Mélange tous les ingrédients dans une petite casserole jusqu'à ce que tout le sucre soit mouillé.

3



Fais bouillir à feu moyen en remuant régulièrement. Attention, le sucre est très chaud, ne trempe surtout pas ton doigt pour goûter, même si ça sent très bon.

Laisse bouillir 10 minutes environ. Arrête le feu dès que tu sens une odeur de caramel ou que tu vois ton mélange changer de couleur.

4



Laisse refroidir 5 minutes. Attention, c'est encore très chaud, ne lèche pas la cuiller... Quand le mélange est bien visqueux, verse délicatement une petite quantité sur chaque fleur, juste assez pour la recouvrir.

5



Pose un bâtonnet sur chaque sucette, en l'enfonçant un peu pour qu'il soit bien pris dans le sucre. Laisse sécher dans un endroit bien sec environ 20 minutes.

