



## Des sucettes "Ho Ho Ho"!



Catégories : Bonbons \* végétarien

### Ingredients:

- 100 gr de sucre
- 3 càs de sirop de riz (ou agave, ou miel)
- 1 càc d'arôme à l'orange (pour le goût, mais vous pouvez choisir de la menthe, citron...)
- des petits décors en sucre pour gâteau
- des bâtonnets pour sucettes
- un thermomètre à confiture
- un tapis de cuisson en silicone

### Préparation:

Le secret pour ne pas en mettre de partout c'est de bien tout préparer à l'avance. Le sucre refroidi super vite, du coup il faut vraiment avoir tout sous la main et rapidement !

Placez votre tapis en silicone sur une surface plane, à cotés les bâtonnets pour sucettes et des décorations en sucre.

Préparez également un grand saladier avec de l'eau froide et des glaçons, pour arrêter la cuisson.

Dans une casserole, versez le sucre, le sirop de riz et ajoutez 2 cas d'eau. Mélangez bien le tout, placez votre thermomètre dans la casserole et hop, sur le feu ! Faites chauffer à feu moyen/fort jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition et que le sucre soit complètement fondu.

Laissez ensuite bouillir le mélange jusqu'à arriver à une température de 150° - en fait quand on arrive à l'indication « hard crack stage » si votre thermomètre est en anglais (comme le mien). Si vous n'avez pas de thermomètre, laissez cuire pendant 7 à 10 minutes maximum.

Retirez ensuite du feu et mettez la casserole dans votre saladier rempli d'eau. veillez à ce que l'eau arrive à hauteur du sucre, mais surtout qu'elle ne rentre pas dans la casserole. Laissez dans l'eau 10 secondes à peine. Ajoutez ensuite l'arôme et mélangez.

Maintenant, la partie "agilité", versez sur votre tapis en silicone un peu de mélange et essayant de former des cercles de 5/7 cm de diamètre. Espacez bien chaque cercle pour ne pas qu'ils coulent les uns sur les autres. Immédiatement après, posez le bâtonnet et parsemez de petites décorations en sucre.

Bon appétit !