

À croquer, les fruits déguisés !



grand cassé



Donnez un air de fête aux fruits de saison en préparant un glacis de *sucre translucide et croquant* sous la dent.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre à feu doux 1 kg de sucre en poudre additionné de 2 petits verres d'eau et 3 cuillerées à soupe de glucose. Chauffez sur le feu lentement jusqu'à atteindre 140 °C et une belle couleur jaune. Plongez la casserole dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre.

Pour vérifier que vous avez atteint le grand cassé, mouillez le dos d'une cuillère, posez-la à la surface du sucre puis trempez-la dans de l'eau glacée. Prélevez le sirop solidifié. Il doit se casser net, comme du verre et ne pas coller sous la dent.



fruits déguisés

Pelez des *oranges* et des *mandarines* en enlevant soigneusement les peaux blanches. Détachez les quartiers en évitant de crever la pellicule qui les entoure puis faites-les sécher à four très doux (thermostat 1-2).

Préparez un sucre au grand cassé, trempez-y les fruits un à un. Posez-les sur un papier de cuisson légèrement huilé jusqu'à ce que le sucre soit solidifié.

Vous pouvez aussi enrober des *grains de raisin* (préparez de petites grappes de 3 à 5 grains) mais aussi des fruits secs, des *figues*, des *dattes* ou des *pruneaux* fourrés de pâte d'amandes.

pommes d'amour

Chaque année aux vacances de Noël, une famille de forains installait son manège de chevaux de bois à côté de notre maison. Dans la roulotte adjacente, se préparaient chaque matin les plus exquises des pommes d'amour. Et c'est Albertine, une petite fille de mon âge, qui offrait aux passants ces délices glacés de *sucre rouge*.

Pour faire revivre cette friandise si prisée des enfants, sélectionnez des pommes Golden bien fermes. Lavez-les



et séchez-les. Ôtez le pédoncule et enfoncez à la place une pique en bois.

Préparez du sucre au grand cassé. Hors du feu, ajoutez du colorant alimentaire rouge. Remuez. Dès que les bulles ont disparu, plongez les pommes dans le sucre et enrobez-les totalement. Égouttez-les et laissez-les durcir sur une feuille de papier sulfurisé.

Ne pelez pas les pommes, le jus ferait fondre le sucre !

Emballez les pommes de papier cellophane et entourez-les d'un ruban rouge si vous voulez les suspendre dans le sapin comme on le faisait autrefois.

