



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pomme d'amour .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 pomme pink lady
 - 70 g de sucre
 - Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
 - Quelques gouttes d'eau
 - Graines de sésame
-
- faire un caramel en faisant bouillir le sucre, l'eau et le colorant dans une casserole
 - Bien surveiller la cuisson, c'est très rapide. Laisser reposer une petite minute en dehors du feu
 - Piquer la pomme non épluchée (mais lavée) avec une pique en bois
 - Tremper la pomme dans le caramel rouge en inclinant la casserole
 - Au besoin refaire du caramel pour recouvrir l'intégralité de la pomme
 - Déposer sur une grille, saupoudrer de graines de sésame et laisser refroidir

Astuces :

- Jouer avec les colorants pour diversifier le visuel des pommes d'amour
- Pour un caramel brillant et malléable ajouter 5 g de glucose (par pomme) acheté en pharmacie
- Ne pas mettre trop d'eau sinon le caramel ne collera pas aux pommes
- Juste après avoir recouvert la pomme de caramel, la plonger dans un saladier d'eau froide pour fixer le caramel

