

Sucettes fraises façon pomme d'amour

6 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 18 fraises
- 18 bâtonnets en bois
- 300g de sucre en poudre
- 9 gouttes de colorant alimentaire rouge.

La **recette**

Etape 1

Laver et équeuter les fraises puis les sécher à l'aide d'un papier absorbant.

Etape 2

Piquer chaque fraise sur un bâtonnet.

Etape 3

Mettre le sucre dans une casserole et à feu doux le faire fondre jusqu'à obtenir un
caramel légèrement ambré.

Etape 4

Hors du feu, ajouter le colorant et tourner la casserole pour que la couleur soit homogène.

Etape 5

Tremper les fraises une à une dans le caramel rouge et disposer dans un bocal sans que
les fraises se touchent, sinon elles risqueraient de coller les unes aux autres.