

## POMMES D'AMOUR

### Ingrédients :

6 Pommes

15 g de beurre

250 g de sucre

50 g de glucose

12,5 cl d'eau

Quelques gouttes de colorants rouge

6 Pics en bois

### Préparation :

Laver vos fruits soigneusement et bien les essuyer.

- **ENFONCEZ** les pics en bois dans chacune des pommes (J'ai pris des pics à brochettes)
- **CHAUFFER** le sucre, le glucose et les 12,5 cl d'eau à feu doux en remuant tout d'abord jusqu'à dissolution.
- Puis **POURSUIVRE** la cuisson à petit bouillon jusqu'à ce que la préparation atteigne 150°. (Entre 8 à 10 minutes)
- **AJOUTEZ** alors le beurre et quelques gouttes de colorants rouge puis mélangez.
- **TREMPER** alors délicatement les pommes une à une dans le sirop encore chaud.

**ATTENTION**, nappiez et soulevez la pomme afin de retirer l'excédent, sinon le nappage sera trop épais, je dirais que c'est l'étape délicate de la recette.

Déposez ensuite les pommes sur du papier sulfurisé, et les laisser refroidir complètement avant de les déguster.