

Fraises d'amour

15 grosses fraises ou 30 plus petites, puis des pics de bois pour brochette

Préparez les fraises, ne les passez pas sous l'eau, les nettoyez à l'aide d'un linge humide, et bien les sécher

Tournez la queue de la fraise pour la retirer facilement
piquez 3 fraises sur chaque pic de bois

Préparez votre caramel, versez 150 ml d'eau dans une casserole, 200 gr de sucre en poudre, 1 fraise coupée en deux, (le glucose du fruit va permettre d'obtenir un caramel plus souple), faites chauffer à feu moyen, (attention à ne pas le laisser brûler pour ne pas apporter un goût amer) le caramel doit avoir une couleur blanche

lorsque le caramel atteint 130 °c, il est prêt, si vous n'avez pas de thermomètre c'est lorsque de grosses bulles apparaissent à la surface au bout d'environ 15mn, vous pouvez tester en faisant couler quelques gouttes dans un verre d'eau froide s'il durcit c'est prêt

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé

Prenez vos brochettes de fraises préparées, placez chaque brochette au dessus de la casserole, à l'aide d'une louche recouvrez les fraises de caramel, tournez la brochette pour être sûr de recouvrir tous les côtés de caramel
posez ces brochettes sur la feuille de papier sulfurisé

Laissez durcir à température ambiante, dans un endroit frais et sec