

Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

POMMES D'AMOUR D'HALLOWEEN NOIRES :

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 8 pommes rouge sombre
- 500 g de sucre blanc
- 1/2 citron
- 5 gouttes de colorant alimentaire noir pour sucre cuit
- 20 cl d'eau

PRÉPARATION :

1/ Lavez et séchez les pommes. Retirez la queue, puis enfoncez des bâtonnets en bois jusqu'aux 2/3 de la pomme, sans la percer. Réservez.

2 / Versez le sucre dans une casserole.

Ajoutez l'eau.

Pressez le citron et ajoutez le jus dans la casserole.

Portez à ébullition.

Baissez légèrement le feu pour éviter que le caramel ne brûle et laissez frémir jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée.

Pour vérifier la cuisson, faites tomber une goutte de caramel dans un verre d'eau : la goutte doit se solidifier aussitôt.

Retirez la casserole du feu.



Note

Vous n'êtes pas obligés de réaliser un caramel. Vous pouvez tout simplement enrober les pommes de chocolat noir. Faites fondre une bonne quantité de chocolat noir au bain-marie.

Trempez les pommes dans le chocolat fondu, disposez-les sur une feuille de papier de cuisson et laissez sécher 2 heures.

3 / Ajoutez le colorant goutte par goutte tout en mélangeant bien.

4 / Trempez les pommes dans le caramel, en les enrobant bien, puis déposez-les, bâtonnet vers le haut, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

5 / Laissez refroidir 40 minutes à température ambiante. Placez au réfrigérateur pour 1 heure.