

Pomme d'amour



Les pommes d'amour sont une gourmandise emblématique des fêtes foraines, alliant le croquant de la pomme et le fondant du caramel. Réaliser ces douceurs à la maison est une activité ludique et savoureuse à partager en famille. Voici une recette simple pour confectionner vos propres pommes d'amour.



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 petites pommes (type Gala ou Golden)
- 300 g de sucre en poudre
- 100 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 4 bâtons en bois (type pique à brochette ou bâtonnets de sucette)

Préparation

1. Préparer les pommes : Lavez soigneusement les pommes et séchez-les. Retirez les queues et insérez un bâtonnet en bois dans le centre de chaque pomme.
2. Préparer le caramel : Dans une casserole à fond épais, versez le sucre, l'eau et le jus de citron. Chauffez à feu moyen sans remuer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Augmentez ensuite la température et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne environ 150°C, en utilisant un thermomètre de cuisson.
3. Ajouter le colorant : Retirez la casserole du feu et ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge. Mélangez bien pour obtenir une couleur uniforme.
4. Enrober les pommes : Inclinez légèrement la casserole et trempez chaque pomme dans le caramel chaud, en la tournant pour bien l'enrober. Laissez l'excédent de caramel s'égoutter.
5. Refroidir les pommes : Déposez les pommes enrobées sur une feuille de papier sulfurisé ou une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez refroidir à température ambiante jusqu'à ce que le caramel durcisse.