



Sucettes aux Fraises Label Rouge

4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

Une barquette de Fraises Label Rouge (250g)

100g de sucre semoule

Le jus d'un demi citron

10 gouttes de colorant rouge

Piques à brochette



Préparation :

Lavez, équeutez et faites sécher les fraises.

Piquez-les sur les piques à brochette (sans les traverser).

Dans une casserole, mettez le sucre, le jus du demi citron et le colorant rouge.

Faites chauffer jusqu'à obtenir un sirop épais (une goutte de sirop déposée sur une assiette froide doit durcir à son contact).

Eteignez le feu puis enrobez vos fraises avec le sirop en les trempant une à une dedans.

Déposez vos sucettes dans des verres assez hauts (la fraise en haut), sans qu'elles se touchent et laissez-les complètement refroidir.

