

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.