

## Sucettes à l'orange

Temps de préparation: 30 min.

### Ingrédients

500 g Sucre  
200 ml Eau  
1 orange et 2 oranges amères  
1 pièce Bâtonnets en bois

### Préparation

Râpez finement le zeste de l'orange, puis pressez-en le jus.

Portez à ébullition le sucre, l'eau, le zeste et le jus d'orange. Faites bouillir le jus de sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne visqueux (pendant environ 15 minutes).

Dans l'évier, plongez une fois le fond de la casserole dans l'eau froide pour empêcher le mélange de sucre de caraméliser davantage.

Faites tomber une petite quantité dans l'eau glacée avec une cuillère en bois, retirez avec les doigts, si les globules sont fermes, le mélange est prêt. Sinon, laissez le mélange bouillir un peu plus et vérifiez à nouveau.

Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, déposez des cercles (5 cm de diamètre) sur le papier à l'aide d'une cuillère à soupe et laissez refroidir un peu, puis insérez les bâtonnets en bois et laissez refroidir complètement.

Avant que le sucre ne se solidifie, vous pouvez rapidement donner aux sucettes une touche décorative.

Il est préférable de les conserver au réfrigérateur.