

Pour 30 pièces environ • Préparation 15 minutes • Cuisson 15 minutes

Votre marché

200 g de sucre en poudre

100 g de miel

1/2 citron ~~4~~ citron



1. Préparez un bain-marie d'eau froide et de glaçons.

2. Dans une casserole, faites fondre le miel et le sucre à feu doux. Amenez la température à 155 °C pour obtenir un caramel blond. Stoppez la cuisson en trempant la casserole dans le bain-marie glacé. Ajoutez le jus de citron.

3. Une fois que la pâte a légèrement durci, versez sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Roulez immédiatement en boudins, étirez-les un peu pour créer de jolies stries, puis coupez rapidement en bonbons avec une paire de ciseaux. Laissez ensuite refroidir pour durcir les bonbons.

Suggestion

Afin de faciliter la découpe des bonbons, huilez soigneusement votre paire de ciseaux de cuisine et coupez d'un coup sec pour éviter qu'ils ne collent.

Bonbons tout doux miel citron

