

Sucettes mangue-orange



Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 5 mn

Temps d'attente: 30 mn

Ingrédients pour une dizaine de sucettes:

- 330 g de sucre semoule
- 10 cl de jus de mangue
- 2 cuillères à café d'arôme à l'orange
- Un peu d'huile
- 10 bâtonnets à brochettes de 10 cm de long
- 400 à 500 g de pâte à modeler

Recette:

- Couper le bout pointu de chaque pique à brochette.
- Etaler la pâte à modeler (pourquoi pas avec des couleurs différentes, peu importe) sur une plaque à pâtisserie antiadhésive ou garnie de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 à 6 mm. Découper des formes à l'emporte-pièce, les retirer et enfoncer dans la pâte un pique à brochette au niveau de chacune des formes en guise de bâton de sucette (voir photo). Huiler chaque cavité en insistant sur les bords à l'aide d'un pinceau de cuisine.



- Dans une casserole antiadhésive, verser le sucre, le jus de mangue et l'arôme à l'orange. Mettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que le mélange atteigne 155°C (grand cassé).
- Préparer un bain d'eau froide et plonger la casserole dedans pour arrêter la cuisson du sucre.
- Répartir le sirop entre chaque cavité et laisser refroidir pendant 30 mn avant de déguster.
- Conserver les sucettes enveloppées de film ou de papier sulfurisé dans une boîte hermétique.