



Boissons

Pimpez votre champagne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes de sucre (de morceaux, blanc)
1 décilitre d'eau
champagne
mûre
romarin

Faites ressortir l'artiste qui est en vous et bluffez vos invités avec votre propre création artistique à base de sucre durci. Parions que vous n'aurez que des compliments?

Méthode de préparation

Mettez l'eau et les morceaux de sucre dans une casserole puis chauffer à feu doux, sans mélanger dans la casserole, jusqu'à ce que le sucre fonde et que vous obteniez une couleur caramel.

Placer la casserole dans un plat d'eau froide pendant 2 minutes pour refroidir.

Trempez une fourchette dans le caramel et déplacez-la de haut en bas sur un papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson.

Laissez refroidir les fils de sucre puis rompez-les à la forme souhaitée.

Remplissez les verres avec du champagne, une mûre, un brin de romarin puis décorez avec les figures de sucre.

