

VIOLETTES CRISTALLISÉES

 Temps de préparation : 15 min
Temps de séchage : 2 jours

 Niveau de difficulté : facile



Ingrédients

- une trentaine de fleurs de violettes
- un blanc d'œuf
- un bol de sucre en poudre fin

Préparation

Dans un bol, fouettez le blanc d'œuf légèrement. Pas besoin de le faire monter en neige, on cherche juste à y incorporer un peu d'air pour le rendre un peu moins visqueux et l'homogénéiser.

Badigeonnez de blanc d'œuf chaque face de chaque pétale de violette, puis trempez la fleur dans le sucre.

Posez la violette cristallisée sur un plateau ou une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Répétez l'opération avec toutes vos fleurs.

Laissez sécher vos fleurs cristallisées à l'air libre ou dans un déshydrateur à basse température jusqu'à ce qu'elles soient bien cassantes et ne présentent plus d'humidité.

Conservation

Vous pouvez conserver les violettes cristallisées pendant une semaine environ dans une boîte en fer.

Pour conserver les violettes cristallisées plus longtemps, ou pour des violettes cristallisées 100% végétales, vous pouvez utiliser à la place du blanc d'œuf de la gomme arabique, à raison d'1 càc de gomme arabique diluée dans 1,5 càs d'eau.

Les violettes cristallisées se conservent alors plusieurs mois dans une boîte en fer.

Délicat parfum de violette, jolie couleur, coque croustillante et sucrée ... que dire de ces douceurs si ce n'est que ce sont sans doute les bonbons les plus mignons, les plus nostalgiques et les plus facile à faire.

De plus, réaliser des violettes cristallisées est une activité bien sympathique pour marquer l'arrivée du printemps.

Bon atelier bonbon !