



PIROUETTE
CACAHUÈTE

Tiges d'Angélique Confites



Ingrédients

- 200g de jeunes tiges d'angélique
- 120g de sucre en poudre

Recette

- Pelez délicatement les tiges et coupez-les en morceaux de 5 cm environ,
- Faites fondre 100g de sucre dans une casserole à feu très doux et placez-y les tiges d'angélique. Remuez délicatement avec une spatule en bois,
- Lorsque le sucre commence à épaissir, versez sur une plaque huilée et laissez refroidir,
- Saupoudrez le reste du sucre et mélangez bien pour que les tiges se séparent et ne collent pas entre elles.