



Recettes

Pétales de rose cristallisés

Ingrédients

*500 g de pétale de rose, rouges de préférence
625 g de sucre en poudre clarifié
Sucre en poudre*

Préparation

Choisir 500 g de pétales de rose épluchés.
Les laver et les égoutter sur une serviette.

Cuire au petit boulé 625 g de sucre clarifier puis y jeter les pétales.

Tenir le poêlon hors du feu, en remuant doucement à la spatule.
Laisser refroidir.

Verser le tout sur une feuille de papier. Séparer doucement les pétales les uns des autres, en les saupoudrant de sucre de temps en temps.

Secouer les pétales pralinés et les laisser reposer dans une boîte.