



## AMOURS EN CAGE EN ROBE DE SUCRE



### **Pour une vingtaine de physalis:**

50 à 60 g de fondant

2à physalis

Faire fondre le fondant au bain marie, lorsqu'il devient brillant et un peu translucide, tremper les fruits (dont les feuilles auront été retournées pour faire une couronne) aux 2/3 dans le sucre et les débarrasser sur un papier sulfurisé jusqu'à ce que les coques de sucre soient sèches. Les déposer alors soit dans des caissettes de papier individuelles, soit dans des cuillères... ce qui est plus amusant.

Si vous voulez faire votre fondant vous même, je vous donne la recette de Chef Simon, mais si vous pouvez le trouver tout fait, c'est très bien aussi.

500 g de sucre

50 g de [glucose](#)

3 cas d'eau

Faire chauffer l'eau avec le sucre et le glucose jusqu'au "petit boulé" (115°C) pour un fondant moyen ou au "boulé" (118°C) pour un fondant plus dur.

Verser sur un marbre et laisser tiédir (37° environ) puis travailler le sirop à la spatule sur le marbre. La masse devient de plus en plus blanchâtre au fur et à mesure du travail. Lorsque le mélange est parfaitement lisse, blanc et homogène, le fondant est prêt.