



Sucre Filé



175 g d'eau
125 g de glucose
500 g de sucre

Dans un poêlon, cuire le sucre à 150/155°C. Laisser le reposer dans le poêlon sur le plan de travail afin qu'il s'épaississe.

Un sucre trop chaud tomberait en petites gouttes mais ne filerait pas, trop froid il aurait des difficultés à filer. Fixer un rouleau en fer (ou tube PVC) débordant du plan de travail, mettre en dessous deux plaques destinées à récupérer le sucre filé.

A l'aide d'une fourchette, tremper celle-ci dans le sucre cuit et par un mouvement de va-et-vient au dessus du rouleau, le sucre s'écoulera des pointes de la fourchette, s'étirera et filera sur les deux côtés du rouleau. Pour un meilleur rendement, on peut utiliser un fouet auquel on aura coupé tous les brins à la même hauteur. Continuer cette opération jusqu'à ce que la masse de sucre filé soit suffisamment importante.

Récupérer le sucre filé ayant coulé des plaques, enrouler sur elle-même cette longue traînée afin de lui donner la forme voulue.