

# Les Physalis d'amour

Sarah Mainguy

4  
PERSONNES  
20  
MINUTES

10 Physalis  
250g Sucre  
70,5g Eau  
Pics en bois

Sésame  
Ou Noisettes (concassées)  
Ou Spéculoos (concassés)



Physalis



Noisettes



Spéculoos

ACHETER  
LES INGRÉDIENTS

## Caramel

Dans une casserole, chauffer le sucre avec l'eau sur feu moyen. Ne pas mélanger à la cuillère, le caramel risquerait de masser, c'est-à-dire de cristalliser à certains endroits. Il faut bouger la casserole entière afin de mélanger le caramel pour ne pas changer brusquement de température.

Lorsque le caramel est brun et homogène, couper le feu.

## Physalis

Mettre les physalis sur des pics en bois.

Les tremper dans le caramel pour qu'elles soient complètement recouvertes.

Puis les tremper si l'on souhaite dans des toppings comme par exemple du sésame, des noisettes concassées ou même des biscuits concassés comme des spéculoos par exemple.

Selon les goûts et ce que l'on a dans son placard. C'est une étape où les enfants peuvent participer, et s'amuser à tremper les physalis dans les toppings de leur choix. Cela permet aux enfants de s'amuser tout en découvrant un fruit.