



Mercredi 13 décembre

Bâtonnets de sucre cristallisé

Aujourd'hui, nous te proposons une recette qui réunit à la fois une petite expérience scientifique sur la formation de cristaux et un joli cadeau à offrir... ou à garder pour sucrer ton thé ☺ !

Arme-toi de patience car il faudra attendre quelques jours que le sucre cristallise sur le bâtonnet.

Lis bien la fiche en entier avant de te lancer : les conseils présentés à la fin t'éviteront, je l'espère, les mésaventures qui me sont arrivées à mon premier essai...



Matériel :

- Des bâtonnets en bois (pics à brochettes, par exemple)
- Des verres (ou des bocaux en verre), de préférence pas trop larges...
- Des pinces à linge
- Une casserole et une spatule ou une cuillère en bois

Ingrédients :

- 1 tasse d'eau
- 3 tasses de sucre
- Une assiette avec un peu de sucre
- Du colorant alimentaire (facultatif) – plusieurs couleurs différentes si tu en as envie !

Comment faire ?

1. Humidifie légèrement les bâtonnets, puis roule-les dans le sucre, pour faire une sorte de couche de base. Laisse bien sécher !
2. Fais un essai en disposant un bâtonnet par verre, tenu par une pince à linge : le bâtonnet ne doit toucher ni le fond, ni les parois du verre.
3. Fais chauffer l'eau dans une casserole et verses-y la première tasse de sucre. Remue bien pour que le sucre se dissolve.
4. Ajoute la deuxième tasse de sucre et remue à nouveau. L'eau sera déjà moins claire : elle commence à être saturée de sucre.
5. Ajoute la troisième tasse et remue encore.
6. Eloigne la casserole du feu et laisse refroidir le mélange.
7. Choisis un emplacement pour tes verres : une fois installés, il ne faudra plus les déplacer pendant plusieurs jours.
8. Quand le mélange est froid, verses-en dans chaque verre (vide !), puis, si tu le désires, ajoute un peu de colorant et mélange bien.



9. Installe un bâtonnet par verre, comme lors de ton essai : il ne doit toucher ni le fond, ni les parois du verre.
10. Il ne te reste plus qu'à attendre quelques jours (3 à 5 environ) pour voir se former tout plein de cristaux de sucre autour du bâtonnet.
11. Quand tu estimes que ton bâtonnet a assez « grossi », casse la petite croûte qui s'est formée à la surface du verre et sort doucement le bâtonnet. Fais-le sécher encore une journée dans un verre propre, toujours tenu par la pince à linge.



Conseils d'amie :

- Il est impératif que le sucre de l'étape 1 soit bien sec avant de tremper le bâtonnet dans le verre rempli du mélange sucré. Sinon, il se dissoudra dans le mélange au lieu de cristalliser.
- Si le bâtonnet touche le fond du verre ou ses parois, le mélange sucré va les souder ensemble. Et là, impossible de les séparer, tu n'auras plus qu'à tout recommencer depuis le début !
- Pendant les jours d'attente, tu peux recouvrir les verres avec une feuille de papier ménage pour éviter que de la poussière ne tombe dedans...

➡ Cette petite vidéo (en anglais) te montre en accéléré comment faire : <https://www.pinterest.ch/pin/446700856783080269/>

D'après une idée de *Fait main – fait cœur* : <https://faitmain-faitcœur.fr/recette/recette-sucettes-de-cristaux-de-sucre/>