

# Cerises d'amour

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de cerises à température ambiante (avec la queue et non dénoyautées) - 200 g de sucre blond de canne - 50 g de miel doux - 50 ml d'eau

**Temps de préparation** : 30 minutes

**Niveau** : moyen (il faut faire attention au caramel brûlant)

**Coût** : économique (moins cher qu'un paquet de bonbons en tout cas)

1. Versez le sucre, le miel et l'eau dans une casserole. Mélangez et faites chauffer jusqu'à 145°C (une goutte de caramel durcit directement sur une assiette).
2. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé.
3. Trempez chaque cerise dans le caramel encore chaud. Égouttez et posez-les sur le papier sulfurisé.
4. Laissez refroidir 5 minutes avant de les croquer.

*A savoir : préparez ces cerises d'amour au dernier moment pour préserver tout leur craquant. Si le caramel a figé avant que vous n'ayez terminé d'enrober toutes les cerises, réchauffez-le doucement pendant quelques secondes pour le liquéfier.*