

La recette. Sucette au citron et pétale de coquelicot

Une recette originale qui mêle une fleur comestible et de l'huile essentielle de citron... A savourer à tout âge ! Une formule sans lactose et sans gluten.

On peut utiliser le coquelicot en cuisine. On pourra retrouver par exemple ses pétales en salade ou en décoration, et ses graines (qui ont un petit goût de noisettes) dans du pain. On peut également faire avec cette jolie fleur rouge des infusions ou des sirops. Le coquelicot a notamment des propriétés antitussives.

Pour 6 sucettes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- **200 g** de sucre
- **100 g** d'eau
- **1 CS** de vinaigre d'alcool
- **5 gouttes** d'huile essentielle de citron
- **1 CS** d'huile d'olive
- pétales de coquelicot

Préparation

- Dans une casserole mettez le sucre, l'eau, le vinaigre d'alcool. Faites chauffer jusqu'à 137°C. (Il vous faudra une sonde ou un thermomètre à sucre pour cette recette)
- Ôtez aussitôt du feu et ajoutez l'huile essentielle de citron. Attendez 5 minutes que le sucre refroidisse un peu.

- Huilez les moules à sucettes et remplissez à moitié le moule de sucre. Posez délicatement un pétale de coquelicot et versez du sucre par dessus. Ajoutez le bâtonnet et laissez durcir au frais.

Recette issue du site www.cuisine-libre.org