

Le secret du Loukoum fondant à l'eau de rose

Ingrédients nécessaires

- 500g de sucre en poudre
- 400ml d'eau
- 100g de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'eau de rose
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge (optionnel)
- 100g de sucre glace pour l'enrobage

Matériel indispensable

- Casserole à fond épais
- Fouet manuel
- Moule carré (environ 20x20 cm)
- Papier sulfurisé
- Spatule en silicone

Étapes de préparation

- Tapissez le moule de papier sulfurisé et huilez-le légèrement.
- Dans la casserole, mélangez 300ml d'eau, le sucre et le jus de citron. Portez à ébullition jusqu'à obtenir un sirop sirupeux.
- Dans un bol, délayez la fécule de maïs avec les 100ml d'eau restants jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Versez le mélange de fécule dans le sirop bouillant en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux.
- Réduisez le feu au minimum et laissez cuire pendant 45 minutes en remuant régulièrement avec la spatule.
- Incorporez l'eau de rose et le colorant alimentaire, puis versez la préparation dans le moule.
- Laissez reposer à température ambiante pendant au moins 12 heures pour que la texture se fige.
- Démoulez le bloc, découpez-le en cubes réguliers et enrobez-les généreusement de sucre glace.

Conseils de conservation

- Conservez vos loukoums dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.
- Ne les placez pas au réfrigérateur, car l'humidité altérerait la texture du sucre glace.
- Consommez-les dans les 15 jours pour profiter de leur fondant optimal.