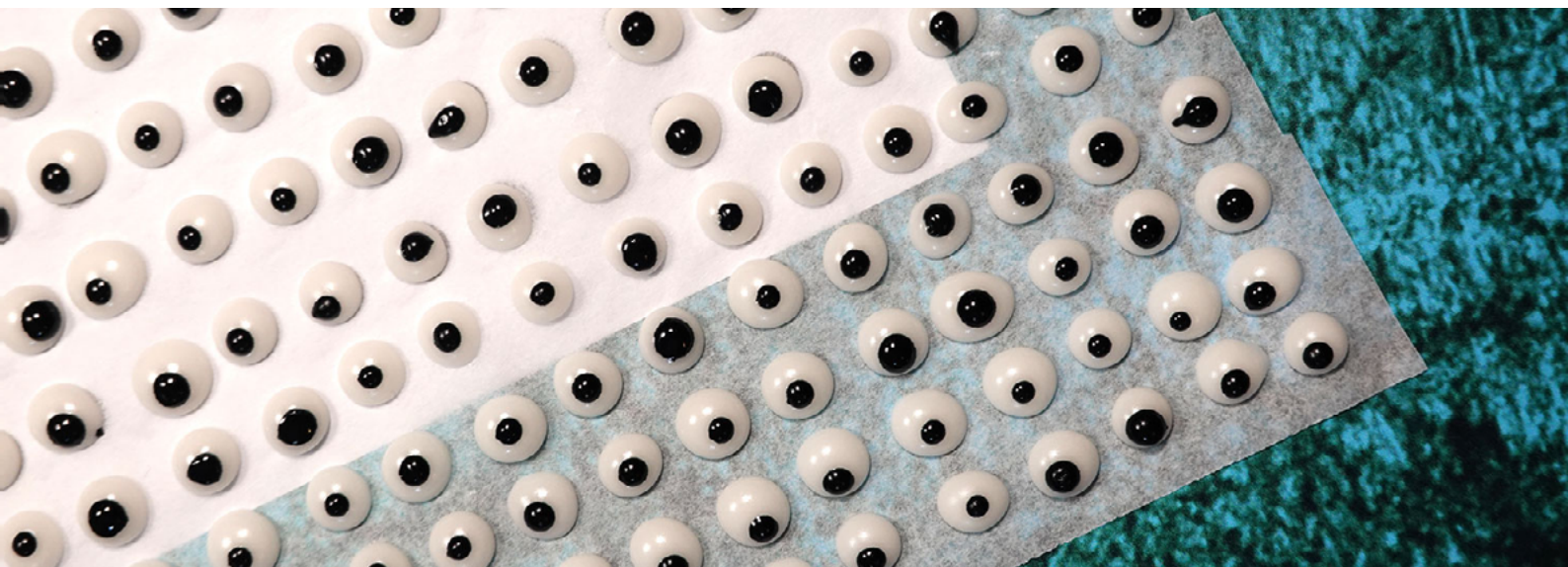


# YEUX EN SUCRE MAISON



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



1 blanc d'œuf  
~ 180 à 200 g sucre glace  
colorant alimentaire noir  
(ou cacao en poudre  
ou feutre noir alimentaire  
ou chocolat noir)

Dans un bol, versez un blanc d'œuf. Ajoutez 180 g de sucre glace et mélangez au fouet à main jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Le mélange doit être assez épais : il faut éviter que les yeux ne "coulent" et deviennent tout plats en séchant...

Si vous voyez que la texture est trop liquide, ajoutez un peu de sucre glace. À l'inverse, si votre mélange est trop épais, vous pouvez ajouter 2 ou 3 gouttes d'eau pour l'assouplir.

Prélevez une cuillère à café bien bombée de glaçage blanc (*ou glaçage royal : ça s'appelle comme ça 😊*) que vous pouvez déposer dans une coupelle. Filmez et déposez au frigo. Versez le reste du mélange dans une petite poche à douille ou un stylo/poire à décorer... ou si vous n'en avez pas, il suffit d'improviser une "poche à décor" en prenant un zipbag ou sac de congélation et en venant couper le bout.

J'ai préparé un modèle pour faire des petites yeux de 3 tailles différentes.

Vous pouvez le récupérer ici (page 2 de ce pdf) 😊

Déposez la feuille modèle sur votre plan de travail, puis recouvrez de papier sulfurisé. Remplissez tous les ronds de glaçage blanc : n'ayez pas peur de faire des billes bien bombées, ça a tendance à rétrécir légèrement au séchage.

Vous avez de quoi faire plus qu'une page de modèle : vous pouvez en imprimer une deuxième... ou compléter tout autour jusqu'à remplir la feuille de papier sulfurisé.

Récupérez la coupelle de glaçage blanc mis de côté. Colorez le mélange avec une goutte de colorant noir. Si vous n'en avez pas, vous pouvez ajouter de la poudre de cacao pour colorer le glaçage. Dans ce cas, nettoyez votre contenant à décorer - *ou prenez un 2<sup>ème</sup> zipbag* - et versez-y le glaçage noir. Venez poser une petite goutte noire sur le dessus de chaque œil : vous pouvez le faire immédiatement après avoir fini le blanc. Laissez complètement durcir pendant 24 heures à température ambiante.

Sinon, attendez que le glaçage blanc soit complètement sec (24h) et vous pouvez simplement venir "dessiner" la pupille noire avec un feutre alimentaire noir. Ou faites fondre un peu de chocolat noir à feu doux et vous venez déposer une petite pointe de chocolat fondu avec un pic à cocktail sur le dessus de chaque œil.

Lorsque les yeux sont bien secs et prêts à être utilisés, ils doivent se détacher tout seuls du papier sulfurisé. Si ce n'est pas le cas, prolongez la durée de séchage.

Ils se conservent dans un bocal hermétique (*idéalement en verre*), à l'abri de la lumière et dans un endroit frais et sec de préférence



