



Mains de Bouddha

Eau

Sucre

Couper les main de Bouddha en languettes d'1/2 po (1 cm).

Mettre les languettes de main de Bouddha dans un grand chaudron et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser mijoter 10 minutes pour les faire blanchir.

Égoutter les mains de Bouddha, pesez-les.

Préparer un sirop en ajoutant dans un grand chaudron le même poids que vos mains de Bouddha, en sucre et en eau.

Quand le sirop est à ébullition, ajouter les fruits égouttés et laisser mijoter 20 minutes.

Retirer les languettes du sirop avec une écumoire et réservez-les dans un bol.

Faites réduire le sirop pendant 10 minutes et retirer du feu.

Laissez tiédir le sirop, puis remettez-y les languettes jusqu'au lendemain.

Faites cuire à nouveau les mains de Bouddha pendant vingt minutes, égouttez et renouvelez la même opération trois jours de suite.

Le troisième jour, lorsque vous retirez les languettes, faites réduire le sirop le plus possible.

Posez les languettes sur une grille, devant la porte du four préalablement chauffé. Arrosez-les du reste de sirop. Laissez sécher à la chaleur du four.