

## « Roudoudou »

### Ingrédients :

- 400g de sucre
- 2 cuillères à soupe de citron
- Sirop : fraise, menthe
- 1 noisette de beurre
- 1 poêle à fond épais

### Préparation :

1. Dans la poêle faire fondre le sucre avec un peu d'eau ;
2. A la coloration, arrêter la cuisson avec du citron
3. Ajoutez le sirop pour le goût et la couleur

## « Roudoudou »

### Ingrédients :

- 400g de sucre
- 2 cuillères à soupe de citron
- Sirop : fraise, menthe
- 1 noisette de beurre
- 1 poêle à fond épais

### Préparation :

4. Dans la poêle faire fondre le sucre avec un peu d'eau ;
5. A la coloration, arrêter la cuisson avec du citron
6. Ajoutez le sirop pour le goût et la couleur
7. Mettre dans des coquillages
8. Mettre dans des coquillages