

## Spaghettis sucrés



### Protocole expérimental: Spaghettis d'agar agar à la grenadine

- Mélanger 200g d'eau avec, par exemple, du sirop de grenadine.
- Puis ajouter 2g d'agar agar. Porter la solution à ébullition pendant 1 minute pour solubiliser l'agar agar.
- Attendre quelques minutes afin que la solution refroidisse.
- Aspirer à l'aide d'une seringue et d'un tube fin en plastique la solution.
- Plonger le tube dans de l'eau froide pour accélérer le processus de gélification.
- Expulser le spaghetti à l'aide de la seringue remplie d'air.

