**[Opaline de Christophe Felder](http://patiseb.canalblog.com/archives/2012/08/02/24823030.html%22%20%5Co%20%22Opaline%20de%20Christophe%20Felder)**



* 300g de sucre
* 150g d'eau
* 150g de glucose
* 10g de feuilles de menthe

Faites cuire le sucre, l'eau et le glucose à 150°C puis ajoutez les feuilles de menthe hachées.

Versez sur une feuille de papier sulfurisée et laisser refroidir.

Cassez en morceaux et mettre le tout dans un mixeur. Mixez finement.

A l'aide d'un chablon de la forme que vous souhaitez, saupoudrez sur 2mm et faites fondre au four à 150°C.

Laissez redroidir.