



< retour

*Epicerie*

# Sucre(s) d'orge (bonbons)

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

Aimez-vous cet ingrédient ?

## À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

### Saisonnalité :



**Type :** Chocolat, glace et confiserie

**Origine :** Moret-sur-Loing

**Famille :**

**Poids moyen :** 16g

Le sucre d'orge est une confiserie sous forme de berlingots de couleur ambrée ou de bâtonnets translucides, en sucre dur coloré contenant des extraits d'orge (ou de glucose qui remplace progressivement l'orge aujourd'hui).

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

**394**  
kcal

glucide

**98,00**  
g

lipide

**0,20**  
g

magnesium

**3,00**  
mg

calcium

**3,00**  
mg

\* Source de données :  
AFSSA

sodium

**38,00**  
mg

phosphore

**3,00**  
mg

sucre

**62,90**  
g

cuivre

**0,03**  
mg

zinc

**0,01**  
mg

fer

manganèse

vitamin  
B3

vitamin  
B5

**0,30**  
mg

**0,01**  
mg

**0,01**  
mg

**0,01**  
mg

## HISTOIRE

La recette a été créée en 1638 par les bénédictines du prieuré de Notre-Dame des Anges à Moret-sur-Loing, qui découvrirent que la décoction d'orge perlé pouvait colorer et parfumer le sucre de canne cuit, et y ajoutèrent du vinaigre pour éviter la cristallisation du sucre. Elles en firent un bâton qui servait de médication calmant les maux de gorges. Il subit un déclin suite à la disparition du monastère bénédictin en 1792 mais il connut un nouvel essor sous le second Empire car le sucre d'orge de Vichy, créé par la confiserie Larbaud Aîné, était très apprécié de Napoléon III. Il fut remis à la mode essentiellement dans les stations thermales (Évian-les-Bains, Plombières-les-Bains, Cauterets) mais aussi à Morêt où des religieuses la confectionnèrent jusqu'en 1972, date à laquelle elles transmirent la recette au confiseur Jean Rousseau qui perpétue la tradition des berlingots (sous forme d'un cœur transparent marqué d'une croix et des initiales R et M pour « Religieuses de Morêt ». Ils sont recouverts de sucre glace pour empêcher qu'ils ne collent dans leur boîte de conditionnement) ou des bâtonnets enveloppés de cellophane. La maison Rousseau a également créé la confrérie du sucre d'orge en 1997.

## Brownie aux sucres d'orge [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16477>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16477>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/brownie-aux-sucres-dorge>