

# La formation d'un minéral Cristaux de sucre

## Comment procéder ?

1. Dans le verre doseur, mesurer 50ml d'eau



2. Verser l'eau dans la casserole et faire chauffer jusqu'à ce qu'elle frissonne



3. A l'aide de la balance, peser 200g de sucre



4. Dissoudre le sucre dans l'eau en remuant bien (ne pas laisser trop bouillir, sous peine de faire un caramel !)



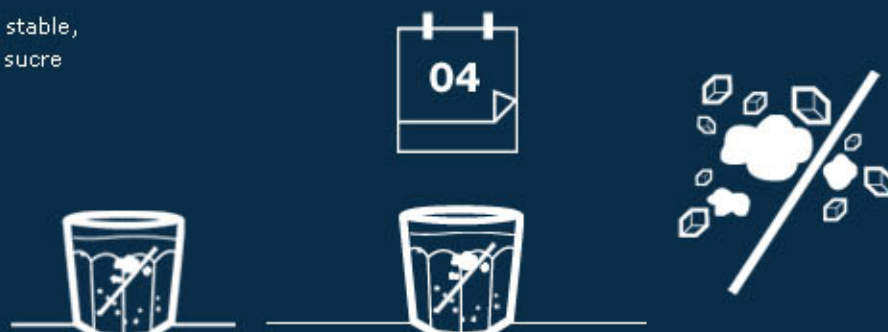
5. Verser le liquide dans un pot de confiture



6. Attacher les brins de coton à la baguette en bois, et les immerger dans le liquide



7. Laisser le pot de confiture sur un support très stable, et au bout de quelques jours, des cristaux de sucre s'attachent aux brins de coton !



### Ingrédients

- de l'eau
- du sucre

### Ustensiles

- un verre
- une casserole
- un verre doseur
- une balance
- un pot de confiture
- deux ou trois brins de coton
- une baguette en bois
- une source de chaleur douce (facultatif)