



SUCRÉ



50



2H30

GUIMAUVES MAISON

INGRÉDIENTS

- 80g de blancs d'œufs
- une pincée de sel
- 220g de sucre
- 7cl d'eau
- 7 feuilles de gélatine (14g)
- arôme de votre choix, ou vanille, cannelle...
- colorant (facultatif)
- 2 CS de sucre glace et de maïzena pour l'enrobage

ÉTAPES

1. Commencer par préparer votre moule, idéalement un carré en inox posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Placer les feuilles de gélatine à ramollir dans un assez grand récipient rempli d'eau froide.
3. Monter les blancs au bec d'oiseau avec une pincée de sel (ils doivent être mousseux et former un bec en soulevant le fouet).
4. Pendant ce temps faire le sirop, dans une casserole, verser le sucre puis l'eau, remuer la casserole de sorte que tout le sucre soit mouillé. Chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition et laisser cuire jusqu'à atteindre 130°C (soit environ 6 minutes après l'ébullition si vous n'avez pas de thermomètre). Retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées et mélanger jusqu'à dissolution complète.
5. Verser aussitôt le sirop en filet sur les parois du récipient qui les blancs neige tout en continuant de fouetter, continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.
6. Ajouter l'arôme et le colorant quand le mélange est tiède, toujours en fouettant, arrêter de fouetter dès que la couleur est bien homogène.
7. Verser la préparation dans votre moule et saupoudrer du mélange sucre glace et maïzena à l'aide d'un petit tamis.
8. Laisser à température ambiante minimum 2H pour que la guimauve prenne bien (pour moi une nuit).
9. Lorsque la guimauve est prise, la couper en morceaux à l'aide d'un couteau à lame lisse, puis rouler les morceaux de guimauve dans le mélange sucre glace/maïzena afin que celle-ci ne colle pas aux doigts.
10. Conserver dans une boîte hermétique pendant une semaine.



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU