



Guimauves

Ingredients

2 feuilles de gélatine
60g de chocolat noir
60g de chocolat au lait
1 blanc d'oeuf
140g de sucre
35g d'eau

Étape de la recette

Faire fondre les chocolats ensemble au micro onde ou au bain marie

A l'aide d'un pinceau badigeonner les empreintes du moule et mettre au frais 30 minutes

Le reste du chocolat servira pour la fin de la recette

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 120°C

Puis hors du feu ajouter la gelatine essorée

Monter le blanc en neige

Puis faire couler le sucre chaud le long du récipient en continuant de fouetter jusqu'à ce que la préparation redescende en température (environ 50°C)

Remplir les empreintes de guimauves et laisser prendre au moins 1h

Remettre fondre le reste du chocolat et à l'aide du pinceau recouvrir les guimauves d'une fine couche

Mettre au frais au moins 1h avant de pouvoir les démouler pour les déguster