



Guimauves aromatisées

Ingredients

50g d'eau
125g de sucre aromatisé
4feuilles de gélatine
40g de sucre glace
40g de maïzena
60g de blancs d'oeuf

Étape de la recette

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau

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

Pendant ce temps monter les blancs en neige ferme

Lorsque le sirop est à 120°C ajouter, hors du feu, la gelatine essorée

Verser le sirop chaud sur les blancs tout en continuant de battre

Fouetter jusqu'à ce que la température redescende

Mettre en poche avec une grosse douille ronde

Mixer ensemble la maïzena et le sucre glace

Saupoudrer un tapis de cuisson de ce mélange

Former des boudins de guimauve sur le mélange sucre glace/maïzena (voir photo)

Et saupoudrer de nouveau par-dessus

Laisser rendre 15 minutes

Puis découper des morceaux la taille qui vous convient

Les rouler de nouveau dans le mélange sucre/maïzena pour éviter qu'ils ne se collent entre eux