

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Monter les blancs en neige ferme. Laisser de côté. Huiler un plat (carré, rond, rectangle, peu importe, ce que vous avez sous la main). Saupoudrer du mélange sucre glace et maizena. Enlever l'excédant.

Mettre le sucre, le sucre vanillé, l'eau et le glucose ou miel dans une casserole et le faire cuire. Normalement, il faut un thermomètre à sucre. Je n'en ai pas. Et ça a marché sans. Je crois qu'il faut cuire le sucre à une température de 130°. Moi, j'ai fait chauffé jusqu'à ce que le mélange fasse des bulles d'ébullition et j'ai laissé cuire pendant encore 7 à 8 minutes tout en tournant. Il est important que le sucre soit bien "cuit", sinon, ça ne prend pas après.

Verser ce sirop tout de suite sur les blancs sur le côté du saladier (pas en plastique attention!!) en fouettant, et rajouter tout de suite après les feuilles de gélatine égouttées. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange tiédisse (5 minutes environ).

Verser ce mélange dans le plat, lissez au mieux que vous pouvez (c'est assez compact, toute trace que vous ferez restera).

Laisser reposer 12h. Démouler sur une assiette ou autre plan de travail sur lequel vous aurez encore saupoudré du mélange sucre glace + maizena. Laisser reposer encore quelques heures.

Couper la guimauve comme bon vous semble, petits carrés, grands carrés, bandes longues, à l'emporte-pièce.

Ca colle de partout, c'est normal, pas de panique.

Rouler les guimauves dans le mélange sucre + maizena (faudra peut être en refaire à ce moment là), enlever l'excédent. Tremper dans du chocolat fondu et laisser sécher pour la version enrobée. Mettre dans un joli plat, et manger. Miam.

Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-guimauves-eventuellement-enrobees-au-chocolat--41063174.html>

Ingrédients

- 70g de blancs d'oeufs (2 oeufs environ)
- 250g de sucre en poudre
- 1CS de glucose liquide ou de miel
- 80ml d'eau
- 6 feuilles de gélatine ou plus pour un effet plus compact
- 30g de sucre glace mélangés à 20g de maizena
- 1 pincée de sel
- 2 sachet de sucre vanillé

Temps de préparation

20 minutes

Repos

12 heures + 2 heures

Niveau

Facile

Fingers in the noze
mais faut faire gaffe avec le sucre
qui crame les doigts

Guimauves



Fiche n°13

Guimauves (enrobées de chocolat) régressives

Retrouvez mes autres recettes sur mon blog:
<http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com>