

GUIMAUVES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients :

- 2 blancs d'oeufs
- 250 g de sucre cristallisé
- 100 g d'eau
- 1/2 càs de miel
- 9 feuilles de gélatine (17 g)
- 2 càs d'eau de fleur d'oranger ou autre arôme (fraise, orange, framboise...)
- 30 g de sucre glace
- 30 g de maïzena
- un peu de jus de citron
- colorant alimentaire (ici vert)
- huile

Enduire avec un sopalin un moule rectangulaire d'un peu d'huile. Le chemiser régulièrement d'un mélange sucre glace/maïzena en quantités égales. Récupérer l'excédent. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Monter les blancs en neige ferme, avec un peu de jus de citron en les serrant à mi-parcours avec 40 g de sucre. Ajouter qq gouttes de colorant. Réserver.

Dans une casserole, mettre le sucre, le miel et l'eau à cuire à 121° (env. 7 min de cuisson à partir de la "montée" du sucre). Pour ma part, je l'ai fait sans thermomètre, un peu de sucre trempé dans l'eau froide permet de faire une boule ferme mais pas collante (cuisson au boulé).

Pendant que le sucre cuit, mettre 2 càs d'arôme dans une casserole, y mettre la gélatine et la liquéfier doucement (ne jamais bouillir). Lorsque le sucre est cuit, arrêter le feu et y verser la gélatine. Remuer qq secondes pour bien mélanger.

Verser le sucre bouillant, en filet sur les blancs en neige (entre la paroi du bol et les pales du fouet, attention aux éclaboussures) et ne pas cesser de battre jusqu'à refroidissement (env 10 min). Le fouet doit laisser des traces nettes qui se referment rapidement mais ne pas trop refroidir car la masse doit être coulée. Verser la préparation dans le moule et mettre 2 h au frais.

Lorsque la masse est bien ferme, la sortir du frigo, la saupoudrer du mélange sucre glace/maïzena, la mettre sur le plan de travail et la couper en cubes. Tremper les morceaux dans le mélange pour bien les enrober. Eliminer le surplus.

Pour les guimauves au chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- noix de coco râpée

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro ondes. Y ajouter 1càc de lait pour empêcher le chocolat de durcir. Enrober les guimauves de chocolat fondu puis de noix de coco râpée