



Guimauves maison



Plonger 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, verser 250 gr de sucre, 25 gr de sirop de glucose et 75 gr d'eau.

Quand le sirop commence à bouillir commencer à battre 75 gr de blancs d'œufs en neige.

Quand le sirop atteint 130° (environ 10 minutes) le verser en filet sur les blancs tout en continuant à fouetter.

Ajouter les feuilles de gélatine une à une puis le sirop de votre choix et le colorant alimentaire.

Continuer de fouetter jusqu'au refroidissement.

Verser la guimauve sur une plaque ou un moule garni de papier sulfurisé et saupoudré de sucre glace.

Laisser sécher à température ambiante pendant 12 heures, puis démouler la guimauve et laisser sécher l'autre face.

Découper en carrés ou en bandes et roulez dans du sucre glace.

(Recette tirée du Rustica hors série été 2011)

