

Guimauve



Ingrédients :

- 8 feuilles de gélatine
- 230 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de fécule
- 3 blancs d'oeuf
- arôme

Préparation :

1. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
2. Verser 230g de sucre dans le bol du thermomix et mixer 20 secondes à vitesse 10. Prélever 3 cuillères à soupe et les réserver dans un bol. Y ajouter 3 cuillères à soupe de fécule. Le reste du sucre glace reste dans le bol du thermomix.
3. Insérer le fouet dans le bol et ajouter les 3 blancs d'oeuf.
4. Programmer 8 minutes à 90°C vitesse 3,5 en enlevant le gobelet au bout de quelques secondes.
5. Pendant ce temps égoutter les feuilles de gélatine sur un torchon.
6. Lorsqu'il ne reste plus que 3 minutes à la minuterie, incorporer une à une les feuilles de gélatine dans le bol par l'orifice du couvercle.
7. A l'arrêt de la minuterie, incorporer une cuillère à café d'arôme et éventuellement quelques gouttes de colorant alimentaire.
8. Programmer 3 minutes à vitesse 4.
9. Pendant ce temps chemiser un moule rectangulaire (environ 15 cm x 20 cm) avec du film étirable.
10. Verser la préparation et laisser prendre 2h30 à 3H00 à température ambiante.

11. Saupoudrer la guimauve du mélange sucre glace-fécule et démouler en sur une planche à découper. Oter le film étirable en commençant par les 4 côtés. Découper ensuite en bandes puis en cubes.
12. Saupoudrer à nouveau la guimauve du mélange sucre glace-fécule et laisser sécher à l'air libre pendant toute une nuit.
13. Placer les cubes dans une boîte métallique et saupoudrer une dernière fois du mélange sucre glace-fécule.

Les guimauves se conservent plusieurs semaine à température ambiante.