

Guimauve maison

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

- 8 demi-feuilles de gélatine
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 250 g de sucre en poudre
- 1C.S de sirop de glucose
- 100 g d'eau
- 1C. de jus de citron
- Colorant (facultatif)
- 30 g de sucre glace

Faire Ramollir les feuilles de gélatines dans un bol d'eau.

Verser dans une casserole le sucre, l'eau, 1 cuillère à soupe de Glucose.

Faire chauffer, remuer de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous, la température doit atteindre 130°.

Monter les blancs d'oeufs avec une pincée de sel en neige bien ferme.

Verser le sirop de sucre sur les blancs d'oeufs en continuant de fouetter, la gélatine le citron et mélanger jusqu'à complet refroidissement .

Badigeonner un moule avec un pinceau huilé.

Verser la guimauve dans le moule, lisser le dessus, et placer le tout dans le réfrigérateur (plusieurs heures pour moi).

Couper la guimauve en bandes à l'aide d'un couteau légèrement huilé ou avec des emportes pièces.

Garder au frais, et consommer rapidement !