

Maeva is a Girl





Rien de plus simple que de faire sa guimauve à la maison : de la couleur et au goût que l'on souhaite...

Pour cela, il vous faut :

- 75g de blanc d'oeuf environ,
- 200g de sucre cristal,
- 100g d'eau,
- Une càs de miel,
- 6 feuilles de gélatine.
- Arômes/ colorants désirés.

Pour ma recette, vous aurez aussi besoin de 200g de chocolat au lait, et de 60g de praliné.

Commencez par faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Batte les oeufs dans un GRAND saladier. Lorsqu'ils sont mousseux, arrêtez.

Confectionnez un sirop avec le sucre, le miel et l'eau. Lorsque ce sirop atteint la température de 125°C, il est temps de le retirer du feu. Ajoutez y alors la gélatine.

Recommencez à battre les oeufs, et versez en filet le sirop. (*attention aux éclaboussures!*)

Batte jusqu'à refroidissement de la guimauve. (*de 5 à 10 min*)

Huilez et saupoudrez de sucre glace des moules en silicone, et versez y la pâte à guimauve. Laissez prendre au froid 1h minimum.

Il est possible de s'arrêter là, après avoir démouler et saupoudrez les guimauves d'un mélange sucre glace/ maïzena.

Pour ma recette, j'ai fait fondre 200g de chocolat au lait au bain-marie. Auquel j'ai rajouté 70g de praliné. Lorsque le tout est bien fondu, j'ai enrobé mes guimauves et j'ai laissé reposer une heure supplémentaire au frigo.

Un régal ! Le chocolat est croquant, la guimauve fondante... Miam!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr