

Les guimauves à la grenadine

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Attente : 2 à 3 heures

8 feuilles
de gélatine



50 g



4 blancs
d'œufs



5 cl



1 cuil.
à café



Il te faut
→

250 g



150 g



5 cl



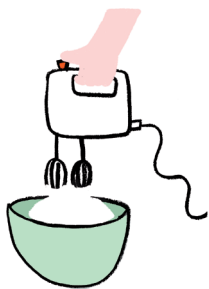
1 Dans un grand bol, je fais ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.



2 Dans une casserole, je verse l'eau et ajoute le sucre semoule et le glucose. Je fais cuire. En fin de cuisson, j'ajoute la grenadine. Je contrôle la température avec un thermomètre à sucre*. Le sucre doit atteindre la température de 142°C.



3 Je monte les blancs en neige avec un batteur électrique. Je sucre légèrement.



4 Dans le bac d'un batteur ménager, je verse en filet* le mélange de sucre et de glucose à la grenadine sur les blancs en neige. J'ajoute la gélatine égouttée puis mélange à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit presque refroidie.



5 Pendant ce temps, je recouvre une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé* et la badigeonne d'huile. J'étale, sur la feuille de papier, la pâte à guimauve sur une couche d'environ 4 cm d'épaisseur. ⌚ 2 à 3 heures.



6 Je découpe la pâte à guimauve complètement refroidie en gros dés et les saupoudre de sucre glace.



On peut pratiquer de la même façon avec d'autres parfums, amande, rose, menthe ou agrumes.

Le petit secret

Les guimauves se conservent à sec pendant 2 à 3 jours.

Le grain de sel du chef

