

Qui n'a pas rêvé un jour de manger ces propres guimauves????!! En tout cas c'est l'idée qui m'a trottée dans la tête cette semaine et je n'ai pas résisté longtemps à cet appel de la gourmandise plus que régressive!!!!

Ni une, ni deux, je me suis lancée dans leur confection à 18h, vendredi soir après une journée plus que harassante..., je ne me doutais pas qu'à 19h je pourrais déjà commencer à en manger!! J'avais fais un test il y a quelques temps avec de l'agar agar : 3 jours de séchage et le résultat n'était pas satisfaisant.

Avec cette recette je vous garantie des chamallows aussi bons, moelleux, et « élastiques » que dans le commerce!!! Si, si, essayez, vous serez conquis!!



### La recette pour une trentaine de guimauve (recette Atelier des Chefs):

- 125g de sucre en poudre
- 50ml d'eau
- 25g de miel
- 2 blancs d'oeufs
- 5 feuilles de gélatine Halal (Cuistoshop)

- arôme guimauve (La fée régime)
- colorant rouge (G.Detou)
- 30g de sucre glace
- 30g de maïzena

Dans un premier temps, organiser le plan de travail, peser tous les ingrédients, préparer tout le matériel (sonde de température, batteur, papier cuisson, moule sans fond ou cadre à entremet). Mettre à feu moyen le sucre, l'eau et le miel. Pendant ce temps, ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide.

Faire bouillir le sirop jusqu'à une température de **127°C**. Lorsque la température commence à grimper (vers 80°C), en parallèle, commencer à monter **doucement** les blancs en neige.

Dès que la température atteint les 127°C, stopper net la cuisson en plongeant 2 secondes le fond de la casserole dans un bain d'eau froide.

Ajouter immédiatement la gélatine ramollie dans le sirop puis mélanger.

Verser aussitôt cette préparation dans les blancs **à moitié montés** et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement (6-7 min).

Ajouter le colorant et l'arôme dans cette pâte avant d'arrêter de battre.

Couler cette pâte sur une plaque munie d'une feuille de cuisson et d'un grand cadre à entremet (ou un moule sans fond).

Lisser la surface à l'aide d'une spatule et entreposer au réfrigérateur pendant 30 min.

Lorsque le bloc de guimauve est bien figé, retirer le cadre et découper des cubes à rouler dans le mélange sucre glace / maïzena.

Ils sont prêts à être déguster!!! Pour plus de fermeté, si nécessaire, une nuit à l'air libre suffit amplement .

**Astuces:** je vous conseille d'être un minimum équipé pour réaliser cette recette: sonde de température et batteur électrique (à défaut d'avoir un robot type Kitchen Aid). Soyez également très organisé car cela va très vite, il ne faut pas de temps d'arrêt dès lors que vous avez commencé à chauffer le sucre et monter les blancs!!!