

Régression infantine ce week end!!! J'ai voulu retrouver la douceur et le moelleux de ces confiseries que je mangeais étant petite et que j'ai vite abandonné quand j'ai su ce qu'était la gélatine...!!!!

Des chamallows à l'agar agar, ..., humm, pas évident me direz-vous!!! Et bien si, c'est possible!!!

J'étais très dubitative avant d'essayer, mais finalement le résultat est là, identique à mes souvenirs!!!

Bientôt les nounours en chocolat peut-être...?? Promis les filles je vous en ramènerais!!!

La recette pour environ 40 pièces:

- 5g d'agar agar en poudre
- 100g d'eau froide
- 250g de sucre
- 50g de sucre glace
- 50g de maïzena
- 1 càs de miel liquide
- Arôme
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- colorant

Dissoudre l'agar agar dans l'eau froide.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel et le colorant choisi.

Pendant ce temps , mélanger le sucre, le miel liquide, et l'eau (+agar agar). Porter à ébullition pendant 7 minutes.

Hors du feu, incorporer le parfum choisi (hibiscus, framboise, pistache, litchi, passion, kiwi, menthe, pomme, cola...).

Versez le sirop en mince filet sur les blancs tout en continuant à la battre jusqu'à refroidissement.

Tapisser un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé.

Étaler les blancs au sirop dans ce moule en essayant de bien lisser la surface et laissez reposer une nuit dans un endroit sec.





Le lendemain, démouler et couper en petits cubes la plaque de guimauve .Rouler chaque pièce une par une dans un mélange maïzena/sucre glace.

Laisser sécher à l'air libre avant de les mettre dans un sachet ou en boîte.

J'ai laissé sécher 4 jours avant d'obtenir la consistance souhaitée!! La prochaine fois je mettrai plus d'agar agar pour que ce soit plus rapide...

***Astuces** : faites une base blanche et nature que vous diviserez en plusieurs récipients avant rajouter un colorant et un arôme, vous obtiendrez alors facilement un vaste échantillon de couleurs et de parfums!!*