



Les guimauves à la violette

Recette pour 50 guimauves. Préparation : 30 min. Cuisson : 10 min. Frais : 4 h au moins.

Ingrédients

Sucre glace : 30 g
Fécule ou Maïzena® : 30 g
Blancs d'oeufs : 2
Feuilles de gélatine : 10
Sucre en poudre : 500 g + 30 g
Eau minérale : 15 cl (=150 g)
Arôme alimentaire de violette
Colorant alimentaire violet

Huile + sucre glace pour le cadre en inox

Matériel

un cadre carré ou rectangulaire
une plaque à pâtisserie
un batteur (*sur socle*)
un thermomètre à sucre/élec.
une petite jatte
un bol
une cuillère en bois
une casserole
une balance ménagère
du papier sulfurisé
un pinceau



Réalisation > la préparation

1. Mélanger le sucre glace et la fécule dans une petite jatte.
2. Sur la plaque à pâtisserie, déposer une grande feuille de papier sulfurisé, placer le cadre en inox dessus, le huiler au pinceau puis le saupoudrer sur les bords intérieurs et le fond du mélange précédent.
3. Dans le bol du batteur, faire monter les blancs en neige, doucement d'abord, puis quand le fouet laisse des marques leur ajouter les 30 g de sucre en poudre. Laisser le batteur en faire une neige ferme.
4. Dans la casserole, porter à ébullition la grande quantité de sucre en poudre et l'eau minérale. Avec le thermomètre, laisser la température monter jusqu'à 118°C ("au petit boulé").
5. Dans le bol, faire tremper les feuilles de gélatine dans une bonne dose d'eau.
6. Ôter aussitôt la casserole du feu et verser le sirop obtenu lentement sur les blancs en neige, en laissant le batteur tourner doucement. Ajouter la gélatine, l'arôme alimentaire et le colorant voulu et laisser tourner le batteur, toujours doucement, jusqu'à ce que la préparation soit refroidie.
- cette étape est longue, mais si vous avez un batteur sur socle c'est l'idéal, car il peut travailler tout seul... -
7. Ensuite il est temps de la verser dans le cadre en inox préparé, de bien en lisser le dessus et de saupoudrer du reste du mélange poudré (sucre glace + fécule). Rajouter une feuille de papier sulfurisé à sa surface et placer le tout au frais.
8. Au bout des 4 heures ou d'une nuit, sortir la guimauve du frais, retirer l'excédent de poudre sur la plaque, et passer une lame de couteau le long du cadre en inox en le soulevant. Puis couper la guimauve en larges bandes à recouper en cubes et les rouler éventuellement dans le surplus de poudre.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com