



<http://atablecheznatt.canalblog.com>

Guimauves à la framboise

Ingrédients

sucre glace
18 gr de gélatine en feuilles
100 ml d'eau
350 gr de sucre
70 gr de glucose ou 70 gr de sucre
3 blancs d'œufs
80 gr de coulis de framboises
colorant rouge

Dans une casserole mettre les sucres et l'eau

Faire chauffer

Quand le sucre atteint 110° commencer à battre les blancs à vitesse moyenne

Lorsque le sucre atteint 125° le verser en filet sur les blancs sans cesser de battre

Puis augmenter la vitesse

Quand ils sont fermes environ 2 mn après ajouter le coulis chauffé et le colorant

Battre à grande vitesse pendant 3 mn et mettre la gélatine préalablement essorée et fondue au micro ondes

Laisser fouetter jusqu'à ce que ce soit tiède

Saupoudrer généreusement de sucre glace le flexipat de 2 cm

Y verser la meringue

Saupoudrer de sucre glace

Laisser sécher au minimum pendant 2 heures

Démouler la guimauve

Couper en morceaux et passer ces derniers dans le sucre glace en enlevant l'excédent