

## La guimauve

*Déposé par Céline M.*



**Catégorie :** Sucré | Dessert

**Niveau :** Moyen

**Budget :** Bon marché

**Nombre de personnes :** 10

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 2 heures

### Ingrédients :

3 blancs d'œufs (d'un reste de recette n'utilisant que des jaunes) - 400 g de sucre en poudre - 7,5cl d'eau - 1 gousse de vanille de Tahiti - 9 feuilles de gélatine - sucre glace - maïzena

### Préparations :

Tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre en poudre, fendre la gousse de vanille en deux et l'ajouter au mélange eau/sucre. Porter à ébullition à feu moyen, et laisser cuire sur feu assez fort pendant 5 à 10 minutes : la température du sirop doit atteindre 125° C (sans thermomètre, laisser cuire 10 minutes en veillant à ce que les bulles du sirop soient de petite taille).

Pendant ce temps, placer les blancs d'œufs dans le bol du robot et les monter en neige.

Ôter du feu la casserole et ajouter aussitôt les feuilles de gélatine égouttées. Verser le sirop à la gélatine brûlant sur les blancs bien montés.

Continuer de fouetter à vitesse élevée, et laisser refroidir cette masse (10 bonnes minutes).

Cesser de fouetter lorsque la masse est juste tiède : elle doit être bien lisse et assez ferme. La verser dans un moule recouvert de papier transparent afin de faciliter le démoulage.

Égaliser la surface de la guimauve et la laisser prendre au froid 2 heures minimum.

Lorsque la guimauve s'est solidifiée, la démouler et la découper en cubes. Rouler ces cubes dans un mélange sucre glace – maïzena (3/4 sucre glace – 1/4 maïzena) pour éviter que les cubes ne collent entre eux.

Conserver la guimauve dans une boîte en fer.

### Astuces :