

## Recette KitchenAid

### Oursons à la guimauve



Voici le kit en question avec lequel vous pouvez préparer 18 oursons :



Recette de pâte de guimauve du Chef Simon, que j'ai adaptée pour faire des oursons à la guimauve, à l'aide du KitchenAid.

### **Pour 36 nounours à la guimauve** (j'avais acheté 2 kits)

3 blancs d'œufs - 150 g de sucre - 1 CS d'eau - QQ gouttes de jus de citron - 8 feuilles de gélatine - 3,5 tablettes de chocolat pâtissier (noir ou au lait).

Dans un petit récipient, faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Dans le bol du KitchenAid : Blancs d'œufs + jus de citron. Battre VIT 8 jusqu'à fermeté des blancs. Continuez de fouetter pendant que vous préparez le sirop de sucre, en baissant la vitesse sur 6.

Dans une casserole :

Faire le sirop de sucre avec le sucre et la cuillère à soupe d'eau que vous chaufferez sur feu doux, jusqu'à 120°C (le sirop doit faire des bulles et "m ousser"). Attention, la température monte assez vite.

Quand le sirop est prêt, ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et remuer avec un fouet à main, jusqu'à dissolution de celles-ci.

Le KitchenAid tourne toujours. Baisser sur VIT 4 et verser ce sirop bien chaud, doucement, sur la paroi du bol du KitchenAid, contenant les blancs en neige fermes. C'est la technique de la meringue italienne. Augmentez la vitesse lorsque la masse a pris du volume jusqu'à tiédissement.

La pâte à guimauve est prête.

Faites fondre 2 tablettes de chocolat (environ 400 g) au bain-marie.

Avec un pinceau alimentaire, badigeonnez de chocolat fondu, le fond de chaque empreinte nounours. Laisser refroidir. Déposer précautionneusement de la guimauve à ras bord, à l'aide d'une petite cuillère. Laisser refroidir.

Faites fondre 1,5 tablette (environ 300 g) de chocolat. Recouvrir de chocolat fondu et tiédi. Laisser refroidir de nouveau, démoulez délicatement chaque ourson et régalez-vous !!!



S'il vous reste de la pâte à guimauve dans le bol du Kitch, mangez-la comme ça, ou trempée dans le chocolat fondu, c'est extra miam !

**Merci Chef Simon !!!**

**Remarque de Tokinette : Si vous n'avez pas de moules nounours, utilisez ceux que vous avez : Petits cœurs, petites bouchées...ou autres...**