

Le vendredi c'est pâtisserie !

J'ai testé pour vous...

... Faire de la guimauve maison !

Attention, n'allez pas croire que je me sois lancée dans une mission impossible, nonononon ! Exit les ingrédients compliqués à trouver comme le sirop de glucose ou la gomme arabique, pas besoin de thermomètre à sucre non plus, allez hop, à l'arrache !

J'ai trouvé cette recette dans le dernier numéro de Elle (n°3229 du 19/11, page 176), je vous la restitue avec mes annotations entre parenthèses. Proposée par le célèbre Christophe Michalak, qui nous prouve qu'on peut se la jouer chef sans forcément avoir le matos ni la technique. Vous savez vous servir d'une casserole ? Oui ?!? Alors ça suffira amplement !

Ingrédients :

- 40 grammes de miel
- 250 grammes de sucre
- 90 ml. d'eau
- 14 grammes de gélatine
- 3 blancs d'oeufs
- 1 CD d'eau de fleur d'oranger de qualité
- Sucre glace + Maïzena pour la finition

Réalisation :

Faites cuire le miel, le sucre et l'eau dans une casserole pendant 8 minutes (*précision : cette phrase n'étant pas très claire, j'ai décidé de démarrer les dites 8 minutes au moment où les ingrédients sont bien dissous et que le mélange est arrivé à un petit bouillon*).

Ajoutez la gélatine ramollie dans de l'eau froide (*précision : placez les feuilles dans un bol d'eau froide avant de commencer la recette, puis essorez-les avant de les incorporer*).

Commencez à monter les blancs en neige puis ajoutez le sirop chaud, fouettez jusqu'à ce que cela tiédisse (*précision : j'ai commencé à incorporer la préparation une fois que les blancs commençaient à devenir bien mousseux et à prendre du volume, j'ai réalisé cette opération petit à petit. Je vous conseille un batteur à cuve type KitchenAid, il est possible de monter le tout au batteur à main, mais disons que cela vous prendra plus de temps*).

Ajoutez le parfum de votre choix : purée de cassis, eau de fleur d'oranger, rhum blanc, zeste de citron vert, essence de rose ou de menthe (*précision : vous pensez bien que je n'allais pas courir chez G.*

Detou pour la première option, j'ai donc choisi la seconde et plus facile, l'eau de fleur d'oranger, généralement tout le monde en a dans ses placards !).

Versez la pâte de guimauve dans un moule en silicone et attendre 24 heures avant de démouler. Détaillez en bandes et saupoudrez d'un mélange moitié sucre glace, moitié Maïzena (précision : vous pouvez également l'étaler sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, ça marche aussi !).



Conclusion :

C'est bien meilleur quand c'est fait maison (comme le reste par ailleurs !). Pour ma part je n'ai pas coupé la guimauve en bandes, j'avais peur que cela soit trop écoeurant, j'ai utilisé un emporte-pièces afin de créer des petites bouchées, la prochaine fois j'essayerai d'incorporer un colorant. Génial dans un chocolat chaud !

Note : 17/20 (allez j'suis fière de moi !).