

# Guimauve

## Ingrédients :

145g d'eau

190g de sucre

65g de miel léger en goût

10g de gélatine

vanille (vous pouvez remplacer par du coulis de fruits ou autre arômes)

colorants : facultatif

sucre glace

maïzena

Portez l'eau à ébullition avec le sucre et la moitié du miel. Faites cuire à 110°. Ajoutez alors les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et le reste de miel. Montez le tout au fouet. Versez dans un cadre huilé et laissez reposer 3 heures au réfrigérateur.

Mélangez la maïzena et le sucre glace. Découpez la guimauve en carré ou autre forme et passez-les dans le mélange précédant.

Attention régression en vue !!