

## Guimauves au chocolat



*adapté de cette recette (clic)*

à préparer la veille

Pour le petit cadre Demarle

Nécessite un thermomètre à cuisson supportant jusqu'à au moins 130°C et un mixeur à fouet supportant la chaleur.

prep : 30 minutes

330g sucre semoule

66 g glucose

100 g d'eau

100 g blancs d'oeufs

quelques gouttes de jus de citron et/ou 1 pincée de sel (facultatif)

15 g gélatine en feuilles

20 g chocolat 70%

15 g sucre glace + 15g maïzéna

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide : on ajoute quelques glaçons.

Dans une casserole, mettre à chauffer à feu moyen le sucre, l'eau, le glucose et laisser fondre doucement. Quand c'est fondu, monter un peu le feu et installer le thermomètre à cuisson.

Quand le sucre atteint 110°C, commencer à monter les blancs d'oeufs à vitesse faible à l'aide d'un batteur puis augmenter un peu la vitesse.

En même temps, fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Le but est que les blancs soient montés à la perfection quand le sucre atteint 130°C.

Dès que les 130°C sont atteints, ôter la casserole du feu et verser en petit filet, petit à petit, sur les blancs d'oeufs montés tout en continuant de fouetter.

Bien essorer la gélatine et la faire fondre rapidement au micro-ondes dans un petit récipient, l'ajouter aux blancs. Ajouter enfin le chocolat fondu.

Continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse refroidisse, ce qui prend environ 10 minutes.

Pendant ce temps, huiler très légèrement votre tapis siliconé (ou une feuille de papier cuisson) ainsi que le petit cadre Demarle sur ses 4 faces intérieures. Déposer le cadre au centre du tapis. Verser le mélange, mettre au frais 12 heures. Huiler le dessus de la guimauve et placer une feuille de papier cuisson ou de film plastique dessus.

Le lendemain, ou du moins 12 heures plus tard, préparer le mélange sucre glace + maïzéna.

Démouler la guimauve avec les doigts poudrés de sucre/maïzéna, la saupoudrer sur toutes ses faces et la découper à l'aide d'un couteau poudré lui aussi en lanières ou en cubes et les rouler au fur et à mesure dans le mélange de sucre/maïzéna.

Bien secouer avant de réserver dans un plat de service.