

Guimauve à la violette

de Christophe Michalak



Pour environ 48 carrés de guimauve (3X3)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 à 6 minutes

La meringue :

- 90 g de blancs d'œufs (3 œufs calibre moyen)
- 6 feuilles de gélatine (ou 14g)
- 12 gouttes d'arôme violette
- 1 pointe de colorant en poudre violet

Le sirop :

- 40 g de miel
- 250 g de sucre semoule
- 9 cl d'eau

Pour l'enrobage :

- 75 g de fécule de pommes de terre
- 75 g de sucre glace

Préparez le sirop : Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Faites chauffer le miel, le sucre semoule et l'eau dans une casserole jusqu'à 130° C. *Contrôlez à l'aide d'un thermomètre.*

Commencez à monter les blancs en neige (pour moi juste avant d'incorporer la gélatine). Ajoutez les feuilles de gélatine ramollies essorées.

Quand le fouet commence à laisser des traces dans les blancs, versez le sirop contre le bord du saladier en baissant un peu la vitesse. Ajoutez colorant violet. Continuez de fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange tiédisse (40° C environ). Ajoutez l'arôme choisi ou la liqueur.

Préparez l'enrobage : Mélangez la fécule de pommes de terre et le sucre glace.

Huilez un moule en silicone carré ou rectangulaire. *J'ai choisi le Flexipat mais la prochaine fois, je prendrai un moule rectangulaire plus petit avec une hauteur plus importante.*

Si vous n'avez pas de moule en silicone, tapissez un plat de papier sulfurisé qui se décollera facilement.

Saupoudrez le moule avec le mélange fécule de pommes de terre/sucre glace. Répartissez la meringue à l'aide d'une spatule.

Couvrez d'un papier sulfurisé.

Laissez reposer 24 heures minimum avant de démouler.

Coupez la guimauve en bandes puis en carrés. Saupoudrez bien les carrés avec le mélange fécule de pommes de terre/sucre glace. Tamisez-les dans une passoire pour enlever le surplus.

Stockez les morceaux dans une boîte.

La guimauve se conserve facilement 1 semaine.