



## Mes guimauves au coquelicot

Recette pour 25 guimauves. Préparation : 30 minutes. Cuisson : 10 minutes. Frais : 4 heures au moins.

### Ingrédients

Sucre glace : 30 g  
Fécule ou Maïzena® : 30 g  
Blancs d'œufs : 2  
Feuilles de gélatine : 10  
Sucre en poudre : 30 g + 500 g  
Eau minérale : 15 cl (=150 g)  
Arôme alimentaire de coquelicot  
Colorant alimentaire rouge

*Huile + sucre glace pour le cadre en inox*

### Matériel

un cadre rectangulaire de 20 cm  
une plaque à pâtisserie  
un batteur (*sur socle si possible*)  
un thermomètre sucre / électronique  
une petite jatte  
une casserole  
une balance ménagère  
du papier sulfurisé  
un pinceau



### Réalisation

1. Mélanger le sucre glace et la fécule dans une petite jatte.
2. Sur la plaque à pâtisserie, déposer une grande feuille de papier sulfurisé, placer le cadre en inox dessus, le huiler au pinceau puis le saupoudrer sur les bords intérieurs et le fond du mélange précédent.
3. Dans le bol du batteur, faire monter les blancs en neige, doucement d'abord, puis quand le fouet laisse des marques leur ajouter les 30 g de sucre en poudre. Laisser le batteur en faire une neige ferme.
4. Dans la casserole, porter à ébullition la grande quantité de sucre en poudre et l'eau minérale. Avec le thermomètre, laisser la température monter jusqu'à 118°C ("au petit boulé").  
*- cette température est atteinte entre 5 et 10 minutes -*
5. Dans le bol, faire tremper les feuilles de gélatine dans une bonne dose d'eau.
6. Ôter aussitôt la casserole du feu et verser le sirop obtenu lentement sur les blancs en neige, en laissant le batteur tourner doucement. Ajouter la gélatine, l'arôme alimentaire et le colorant et laisser tourner le batteur, toujours doucement, jusqu'à ce que la préparation soit refroidie.  
*- cette étape est longue, mais si vous avez un batteur sur socle c'est l'idéal, car il peut travailler tout seul... -*
7. Ensuite, il est temps de la verser dans le cadre en inox préparé, de bien en lisser le dessus et de saupoudrer du reste du mélange poudré (sucre glace + fécule). Placer une feuille de papier aluminium au-dessus du cadre et placer le tout au frais.
8. Au bout des 4 heures ou d'une nuit, sortir la guimauve du frais, retirer l'excédent de poudre sur la plaque, et passer une lame de couteau le long du cadre en inox en le soulevant. Puis couper la guimauve à l'emporte-pièces ou avec un couteau en bandes à recouper en cubes et les rouler éventuellement dans le surplus de poudre.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)