

# LA GUIMAUVE

à la rose

- 15 cl d'eau
- 400 gr de sucre blanc
- 1 cs de miel
- 10 feuilles de gélatine de 2gr
- 2 blancs d'œuf
- colorant
- extrait de rose
- 50gr sucre glace et maizena

Faire tremper les feuilles de gélatines dans un bol d'eau froide.

Huilez un moule et placer une feuille de papier sulfurisé et réserver.

Battre les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la masse commence à devenir ferme, ajoutez 30 g de sucre tout en continuant à battre.

Dans une casserole, versez le reste de sucre, le miel et 15 cl d'eau pour faire un sirop. Faites cuire 5 à 6 minutes à partir de l'ébullition. Retirez la casserole du feu et ajouter l'arôme de rose puis la gélatine essorée en remuant avec une cuillère en bois.

Versez très progressivement le sirop de sucre encore brûlant sur les blancs d'œuf battus tout en les fouettant au batteur électrique. Attendre que le bol refroidisse pour ajouter le colorant et battre de nouveau pour homogénéiser la couleur.

Versez la guimauve dans le moule, saupoudrer de sucre glace tamisé et de maizena avec une passoire fine. Laisser reposer 24h

Démoulez la guimauve retirer le papier sulfurisé et poser sur une plaque recouverte de sucre glace et de maizena.

Découpez des cubes au couteau. Soudrez les faces de sucre glace.

MAMIE BOUDE

