Thomas L'Hérisson

Confiseries, friandises, chocolats

Guimauve à la menthe

3h20	20 min	0	3h	239
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'enrobage

1. Verser le sucre glace et la fécule dans une passette au-dessus d'un saladier puis les tamiser.
2. Mélanger à l'aide du manche d'un couteau.
3. Verser un peu d'huile dans un moule à manqué carré et l'étaler sur toute la surface à l'aide de papier absorbant.
4. Tapisser le moule de papier sulfurisé adapté à sa taille en appuyant bien pour le faire tenir.

Étape 2

Préparation de la guimauve

1. Verser le glucose dans une casserole à l'aide d'une maryse.
2. Ajouter le sucre semoule et l'eau puis faire chauffer doucement.
3. Remplir un saladier d'eau froide puis y plonger les feuilles de gélatine pour les faire ramollir.
4. Déposer un thermomètre à sucre dans la casserole, le sucre doit atteindre 120°C.
5. Augmenter la puissance du feu quand le sucre est bien dissout.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la guimauve

- 250 g **Sucre semoule**
- 80 g **Blanc(s) d'oeuf**
- 50 g **Sirop de glucose**
- 10 g **Feuille de gélatine**
- 25 g **Sucre glace**
- 25 g **Fécule de pomme de terre**
- 1 **Citron(s)**
- 10 cl **Eau**
- 1 **Huile d'arachide**
- 1 **Liqueur de menthe**
- 1 **Colorant**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Menthe fraîche**

6 Monter les blancs quand le sucre atteint 115°C : verser les blancs d'oeuf dans la cuve d'un batteur et les battre en accélérant progressivement la vitesse.

7 Essorer les feuilles de gélatine puis les réserver dans un bol.

8 Stopper la cuisson du sucre quand il atteint 120°C et ajouter la gélatine. Remuer la casserole pour que la gélatine s'incorpore bien.

9 Verser le sucre cuit en un mince filet dans les blancs d'oeufs en continuant de les battre.

10 Accélérer la vitesse du batteur et ajouter du colorant vert à l'aide de la pointe d'un couteau. Verser la quantité en fonction de la couleur souhaitée.

11 Verser la liqueur de menthe dans les oeufs et continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit à peine tiède.

12 Stopper ensuite le batteur et réserver.

13 Mettre un peu de mélange fécule et sucre glace dans une passette et en saupoudrer une fiche couche au fond du moule.

14 Verser la guimauve dans le moule à l'aide d'une maryse.

15 Tasser la guimauve en tapant le fond du plat.

16 Saupoudrer une nouvelle couche de fécule et de sucre glace sur la guimauve puis laisser reposer 3 heures à température ambiante.

Étape 3

Dressage

1 Démouler la guimauve et décoller le papier sulfurisé à l'aide d'un couteau d'office.

2 Saupoudrer le dessous de la guimauve de fécule et de sucre glace.

3 Faire une entaille dans le citron à l'aide d'un couteau d'office puis tailler la guimauve en bandes.

4 Repasser la lame du couteau dans le citron dés que la guimauve colle trop et qu'elle devient difficile à couper.

5 Couper ensuite les bandes en gros cubes puis les plonger dans le saladier de fécule et de sucre glace pour bien les enrober.

6 Les tapoter pour enlever l'excédent et les disposer sur une assiette ou une ardoise.

7 Décorer l'assiette avec des feuilles de menthe et servir.