

*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 dès 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.