

RECETTE

GUIMAUVES A LA FRAISE



Ingrédients :



60 ml de sucre glace
(1/4 de tasse)



60 ml de fécule de maïs
(1/4 de tasse)



2 sachets de
gélatine en poudre



125 ml
de purée de fraises
(1/2) tasse



250 ml de sucre
(1 tasse)



125 ml de
sirop de
fraises
(1/2 tasse)

Recette :

- 1) Chemiser un grand moule carré ou rectangulaire avec un film plastique ; huiler très légèrement.
- 2) Ecraser les fraises en purée et saupoudrer avec la gélatine en poudre. Laisser gonfler 5 minutes.
- 3) Ajouter le sucre et porter à ébullition. Verser dans un grand bol ou terrine, et laisser refroidir au moins 5 mn.
- 4) Déposer le bol dans un bain d'eau froide. Fouetter le mélange avec le sirop au moins 5 à 7 mn. (jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes)
- 5) Répartir le mélange dans le moule et réfrigérer au moins 3 heures.
- 6) Tamiser le sucre glace et la farine de maïs, mélanger .
- 7) Saupoudrer ce mélange sur le plan de travail. Démouler la guimauve et couper à l'aide d'un couteau à fine lame. Enrober les guimauves de mélange sucre glace/fécule.