

GUIMAUVE DE MON ENFANCE

(Recette de Louis-Bernard PUECH - Le Beauséjour à Calvinet)

INGRÉDIENTS :

Blancs d'œufs :	85 g	170 g
Sucre en poudre :	250 g	500 g
Glucose :	50 g	100 g
Eau :	1 dl	2 dl
Gélatine :	12,5 g	25 g

Tant pour tant (*fécule/sucre glace*), en quantité suffisante pour étaler la pâte de guimauve

Parfums au choix : Eau de fleur d'oranger, Réglisse, Menthe, Fraise, Violette ...

Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, amener le mélange "sucre + eau + glucose" à 140°, c'est à dire au "petit cassé". Pendant cette cuisson qui dure environ 10 minutes, monter les blancs d'œufs au batteur. Presser bien la gélatine pour en extraire toute l'eau et incorporer-la au sirop de sucre à 140° en remuant très vite. Verser rapidement ce mélange sur les blancs montés en neige, batteur à petite vitesse. Lisser ensuite cet appareil à grande vitesse pendant environ 10 minutes. Incorporer le parfum choisi au mélange encore tiède. Votre pâte de guimauve est prête.

Répondre uniformément le *Tant pour tant* sur un marbre ou sur une feuille Silpast. Dresser la pâte de guimauve sur ce mélange à la poche à douille unie ou cannelée (*diamètre 1 ou 1,5 cm*), soit en lignes, soit en petits tas. Laisser-la sécher à température ambiante pendant 12 heures. Vous pouvez également étaler votre pâte de guimauve dans un ou plusieurs cadres métalliques de 1,5 cm d'épaisseur.

Retourner votre pâte de guimauve, saupoudrer-la de "Tant pour tant" et la laisser sécher encore pendant 12 heures. Après ce séchage de 24 heures, détailler les lignes ou les plaques en petits tronçons de 1 cm de largeur sur 2cm de longueur, ou plus, suivant votre goût et votre humeur.

Déguster cette friandise le plus rapidement possible, en compagnie d'une tasse de thé ou de café. Ranger le reste dans une boîte en fer à l'abri de l'humidité.