



LA GUIMAUVE AU VINAIGRE DE CITRON

Pour 10 rouleaux de 50 cm de guimauve

INGRÉDIENTS

18 g de gélatine qualité or (soit 9 feuilles de gélatine)
250 g de sucre semoule
100 g d'eau
38 g de blancs d'œufs (soit 2 blancs d'œufs)
50 g de vinaigre de citron Passédat
10 g de sucre glace

PROGRESSION DE LA RECETTE

Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Une fois celle-ci ramollie, l'essorer et la faire fondre à petit feu dans une sauteuse.

Mélanger le sucre semoule et l'eau dans une casserole et faire porter ce sirop à une température de 127 °C.

Monter les blancs d'œufs en neige, puis incorporer ce sirop refroidi et ajouter la gélatine fondue. On obtient alors un appareil à guimauve.

Lorsque l'appareil à guimauve est encore tiède, ajouter le vinaigre Passédat. Mélanger.

Saupoudrer une feuille de papier sulfurisé de sucre glace. Mettre l'appareil à guimauve dans une poche à douille et former des cylindres de 5 mm de diamètre. Couper ces rouleaux de la taille qui vous conviendra ou les garder en forme de longs spaghettis.

Réserver à température ambiante pendant au moins 3 à 4 heures afin que la guimauve sèche.