



## *Guimauves sans oeufs*

Une recette *by* MooN - Stéphanie Tisserand

---

### Ingrédients : première partie

- **Eau** : 60g
- **Sucre inverti** : 60g
- **Sucre** : 180g

### Ingrédients : deuxième partie

- **Sucre inverti** : 90g
- **Gousse de vanille** : 2
- **Gélatine** : 12g de feuille

### La préparation

- Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide
- **Partie 1** : dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre inverti et le sucre ne poudre à 110 degrés
- **Partie 2** : mettre le sucre inverti et les grains des gousses de vanille dans la cuve du robot muni du fouet.
- Lorsque le sirop a atteint les 110 degrés, y ajouter la gélatine bien essorée et verser le tout dans la partie 2.
- Mélanger à vitesse maximale pendant 15 min (le temps que le charme opère) vous verrez ça monte comme une meringue.
- A ce stade, la guimauve est liquide , mais attention elle fige vite, la couler rapidement à l'aide d'une poche à douille dans des moules (préalablement graissés) oursons, esquimaux, donuts.... Les possibilités sont infinies.
- Laisser reposer une nuit au frigo. Le lendemain démouler, soupoudrer de sucre glace ou enrober de chocolat fondu