

metro

Guimauves maison de ma maman

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 12 Votes

4	0:20	0:12	0:32
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

8	Blancs d'oeuf
250 ml (1 tasse)	Sucre
190 ml (3/4 tasse)	Eau
190 ml (3/4 tasse)	Sirop de maïs transparent
10 ml (2 c. à thé)	Gélatine neutre en poudre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.

Faire frémir, à feu doux, l'eau et le sirop de maïs pendant 12 minutes.

Faire gonfler la gélatine dans un peu d'eau froide 5 minutes avant la fin de la cuisson du sirop de maïs.

Ajouter la gélatine gonflée au sirop de maïs.

Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et crémeux.

Mélanger les blancs d'œufs à cette préparation; le faire lentement pour ne pas écraser les blancs d'œufs.

Dans un moule carré en pyrex de 22.5 cm x 22.5 cm (9 po x 9 po), verser le mélange et couvrir d'une pellicule plastique. Réfrigérer.

Source : Chef Ian Perreault

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
