

Guimauves à la noix de coco grillées



Il y a un bon moment (fin août) je vous avais proposé un article avec pleins de photos autour de la guimauve et je vous avais qu'il y aurait pas la suite des recettes car j'en faisais pour l'anniversaire de ma soeur. Eh bien voici enfin la première des deux recettes ! De bonnes guimauves maison à la noix de coco grillées (petite création). Je ne peux pas vous dire ce que j'en ai pensé car je n'en ai pas mangé sachant qu'il y a de la gélatine de porc mais je vous rapporte ce qu'on m'a dit: "elles sont trooop bonnes ! Les morceaux de noix de coco dedans....à tomber". Donc voilà, moi j'ai adoré les faire, la recette est très simple en plus.

Pour une trentaine de guimauves

Ingrédients:

45g de blancs d'oeufs

120g de sucre

25g de miel liquide

2,5 feuilles de gélatine (soit 5g)

25g de noix de coco en poudre

Pour la finition:

25g de sucre glace

25g de Maïzena®

Préparation:

Mettez la noix de coco dans une poêle et faites-la griller à feu doux en remuant de temps en temps. Versez dans un bol et laissez refroidir.

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide, puis essorez-la bien.

Dans un grand saladier, battez les blancs d'oeufs en neige au batteur électrique à petite vitesse.

Dans une casserole, portez à ébullition 5cl d'eau, le sucre et le miel. A l'aide d'un thermomètre à sucre, vérifiez que le mélange atteigne 114°C.

Versez en filet sur les blancs en neige sans cesser de les battre, puis ajoutez la gélatine tant que le mélange est chaud. Ajoutez 1/3 de la noix de coco grillées et augmentez la vitesse du batteur: la guimauve va monter et devenir brillante. Continuez à battre jusqu'à ce que la guimauve soit tiède.

Dans un bol, tamisez la Maïzena® et le sucre glace, puis répartissez la moitié de ce mélange dans un plat carré chemisé de papier sulfurisé. Saupoudrez d'1/3 de la noix de coco grillées.

Versez la pâte de guimauve dans le plat et répartissez-la à l'aide d'une spatule. Saupoudrez du reste de noix de coco et laissez refroidir au moins 4H à température ambiante, mieux toute une nuit.

Démoulez délicatement la guimauve puis découpez-la en rubans ou en carré à l'aide de ciseaux légèrement graissés. Roulez les morceaux dans le reste de sucre glace-Maïzena® pour éviter que les guimauves ne se collent.

Réservez les guimauves dans une boîte hermétique.