

Oursons guimauve



Je ne sais pas si vous vous souvenez mais il y a assez longtemps je vous avais déjà proposé une recette d'oursons à la guimauve, et bien aujourd'hui je vous en propose une toute nouvelle, toute belle, toute propre ! Et bien évidemment toujours aussi délicieuse, gourmande ! Prévoyez de faire cette recette sur 2 jours.

Pour 6 oursons à la guimauve

Ingédients:

1 sachet d'agar-agar (ou 1 1/2 feuille de gélatine)

10g de sirop de glucose (je l'ai remplacé par 10g de miel)

50g de sucre en poudre

20g de blanc d'oeuf

Les graines de 1/4 de gousses de vanille

100g de sucre glace

10g de Maïzena

85g de chocolat noir haché

Préparation:

La veille, dans une casserole, faites chauffer le sirop de glucose (ou le miel) avec le sucre et 4c. à soupe d'eau. Lorsque le sirop atteint 115°C, commencez à battre les blancs d'oeuf en neige. A 130°C, versez le sirop sur le blanc, tout en fouettant, jusqu'à obtenir une meringue. Incorporez l'agar-agar ainsi que les graines de vanille.

Continuez de battre jusqu'à ce que la guimauve soit tiède.

Saupoudrez les moules à oursons de sucre glace et de Maïzena, puis répartissez la pâte. Laissez prendre à température ambiante de 12 à 24H.

Le jour même, démoulez les oursons et nettoyez les moules. Faites fondre le chocolat haché au bain-marie, lissez-le. Versez le chocolat dans les moules en étalant bien sur les bords, laissez prendre à température ambiante ou au réfrigérateur.

Une fois que le chocolat est sec, mettez dans les empreintes les guimauves, recouvrez du reste de chocolat et laissez prendre de nouveau à température ambiante ou au réfrigérateur.

Démoulez délicatement et c'est prêt pour être dévoré !