

Guimauve maison aux fruits

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS : 6H 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/2 tasse d'eau
- 1 boîte de Jell-O (85 g) saveur au choix
- 3/4 tasse de sucre
- 3 c. à soupe de sirop de maïs clair
- 1 tasse de sucre à glacer ou chocolat blanc
- Colorant alimentaire au besoin
- Beurre ou margarine ou Pam

Préparation

1. Mettre l'eau dans un petit chaudron et faire bouillir. Ajouter le Jell-O. Bien mélanger, à feu doux, pendant 2 à 4 minutes (la poudre doit être bien dissoute).
2. Ajouter le sucre. Bien mélanger et continuer la cuisson 3-4 minutes toujours en brassant. Le sucre doit être bien dissout. Éviter de faire bouillir le mélange.
3. Retirer du feu et ajouter le sirop de maïs. Bien mélanger. Faire refroidir au frigo pendant 30 minutes.
4. Une fois refroidi, fouetter le mélange au batteur de 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit ferme. Si vous trouvez que la couleur est trop pâle, vous pouvez ajouter du colorant alimentaire à ce moment.
5. Tapisser un moule 8X8 de papier saran et le vaporiser de Pam ou l'enduire de beurre. Faites de même avec une spatule pour éviter que le mélange ne colle trop. Verser le mélange dans le moule et avec la spatule (ou vos doigts beurrés) l'étaler pour l'égaliser.
6. Mettre au frigo 6 h.
7. Une fois bien ferme, démouler le moule de guimauve sur une planche à découper que vous aurez saupoudré de sucre en poudre. Enlever le papier saran et couper la guimauve en morceaux. Rouler les morceaux dans le sucre en poudre.
8. Pour la version chocolatée, omettez le trempage de guimauve dans le sucre en poudre. Faites fondre au bain-marie du chocolat blanc (si votre chocolat devient dur, ajouter du un peu de lait et brasser jusqu'à ce que le chocolat soit bien homogène). Piquer vos guimauves sur des bâtons à suçon (ou des brochettes de bois) et les tremper dans le chocolat. Déposer sur une plaque tapissée de papier parchemin et laisser prendre le chocolat au congélo.