

Confiserie

40 pièces



20 min + 12h de repos



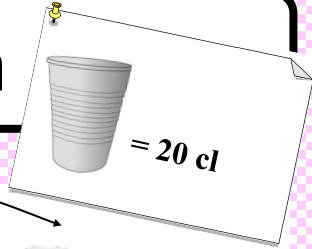
5 min



0,56 €



# Les guimauves au citron



## Les ingrédients



5 oeufs



200 g de sucre



feuille de gélatine



15 g de sucre glace



15 g de fécule de pomme de terre



colorant alimentaire



5 cl de jus de citron

## La recette

1



Mélanger la fécule de pomme de terre et le sucre glace, tamiser et réserver.



Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.

2



Faire chauffer pour bien dissoudre le sucre puis porter à ébullition et laisser cuire à léger frémissement pendant environ 10 min.



Egoutter les feuilles de gélatine.



Retirer la casserole du feu et incorporer aussitôt les feuilles de gélatine bien égouttées pour former un sirop.

3



Séparer les blancs des jaunes d'œuf.



Fouetter les blancs d'œufs (à vitesse moyenne) pendant 1 min.

4



Verser le sirop chaud en filer sans cesser de fouetter puis continuer de fouetter à vitesse moyenne pendant 10 min pour monter les blancs telle une meringue.

5



Ajouter quelques gouttes de colorant jaune

6

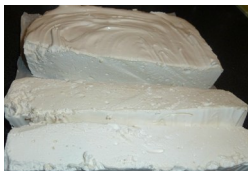


Tapisser un moule carré de papier sulfurisé et le saupoudré avec un peu du mélange sucre glace et féculé.



Verser le mélange dans le plat et laisser prendre à température ambiante pendant 12h.

7



Découper et rouler dans le sucre glace mélangé à la féculé.  
Ces guimauves se conservent 2 à 3 jours.  
Ne pas les ranger dans réfrigérateur.