

Guimauves choco-miel



Shopping : pour un cadre de 20 cm sur 20 cm (ou 26 X 17 cm pour les proportions entre parenthèses)

- 17g de gélatine en feuilles (20g)
- 225g de sucre semoule (265 g)
- 100g + 70g de miel (120g + 83g)
- 75g d'eau (89g)
- 100g de chocolat noir (120g)
- cacao en poudre ou sucre coloré

In process :

- Faites ramollir la gélatine dans un récipient rempli d'eau froide pendant 15 à 20 min.
- Recouvrez une plaque de papier sulfurisé légèrement huilé au pinceau et posez dessus un cadre huilé de 20 X 20 cm.
- Dans une casserole, faites cuire le sucre, 70g de miel et l'eau jusqu'à 110°C.
- Mettez les 100g de miel restant dans un grand plat.
- Essorez la gélatine, mettez-la avec le miel froid, puis versez-dessus le sirop sucre/miel chaud, mélangez et fouettez le tout au batteur électrique jusqu'à obtenir une texture mousseuse (cela prend plusieurs minutes).
- Hachez le chocolat et faites-le fondre doucement au four à micro-ondes.
- Quand la pâte à guimauve est tiède, incorporez à l'aide d'une maryse le chocolat fondu, et versez aussitôt le mélange dans le cadre.
- Couvrez avec un nouveau papier sulfurisé légèrement graissé.
- Laissez reposer une nuit, puis découpez des cubes s à l'aide d'un couteau.
- Roulez-les dans le cacao en poudre ou le sucre coloré.
- Conservez-les à l'abri de l'humidité.