

# *Guimauves à la framboise*

## *Pour une trentaine de guimauves*

*14g de feuilles de gélatine*

*150+35g de pulpe de framboise (sans les graines)*

*88+75g de sucre*

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole mélangez 150g de pulpe de framboise avec 88g de sucre, faites chauffer jusqu'à 105°C tout en remuant. Coupez le feu, incorporez les feuilles de gélatine essorées, mélangez puis ajoutez le restant de sucre et de pulpe de framboise.

Transvasez ce mélange dans le bol du robot puis fouettez-le jusqu'à complet refroidissement. Le mélange est devenu rose clair, mousseux et compact.

Huilez deux feuilles de papier sulfurisé, étalez la pâte à guimauve sur une feuille, placez deux cales de 1 cm de haute de chaque cotés et recouvrez avec la deuxième feuille puis étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie (si vous utilisez un tapis en silicone pas besoin de le huiler et vous pouvez très bien, comme moi, étalez la pâte dans un cadre à tarte carré).

Laissez durcir avant de découpez la guimauve en morceaux.

Vous pouvez par la suite rouler les morceaux de guimauve dans du cacao ou du sucre en poudre.

Vous pouvez conserver la guimauve au congélateur.

Voilà c'est tout!!