

# *Guimauves à la cerise enrobées de cacao*

## *Pour une trentaine de guimauves*

*14g de feuilles de gélatine (7 feuilles)*

*150+35g de pulpe de cerise*

*(Cerises fraîches ou surgelée simplement mixées)*

*88+75g de sucre*

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

Dans une casserole mélangez 150g de pulpe de cerise 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 cerise.

Transvasez ce mélange dans le bol du robot puis fouettez-le, à vitesse rapide, jusqu'à complet refroidissement. Le mélange est devenu rouge 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 huilé ou un petit plat carré chemisé avec du film alimentaire).

Laissez durcir avant de découpez la guimauve en morceaux.

Enrobez les morceaux de guimauve de cacao en poudre pour éviter qu'ils se collent les uns aux autres (bon d'accord outre le coté pratique, ça rajoute de la gourmandise !!)