

## CHAMALLOW OU PETITES GUIMAUVES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [THERMOVIVIE](#)

### Ingrédients:

- 2 blancs d'oeufs
- 250 g de sucre en morceaux
- 5 feuilles de gélatine
- 2 cuillères à soupe de sirop de fraise
- une pointe de couteau de colorant alimentaire rose
- 15 g de maïzena

### Préparation :

- Déposer les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
- Verser le sucre dans le bol
- Filmer à l'aide d'un film transparent et remettre le couvercle.
- Le film permettra de conserver le couvercle propre
- Mixer 15 secondes à la vitesse 10.
- vous obtiendrez du sucre glace sans avoir à racler le couvercle
- Retirer 30 g de ce sucre glace
- puis les réserver dans un récipient avec 15 g de maïzena.
- Mettre le fouet dans le sucre restant présent dans le bol
- puis ajouter 2 blancs d'oeufs
- Programmer 5 minutes à 90 degrés sur la vitesse 4
- Au bout de 3 minutes, tout en laissant le thermomix tourner,
- verser les feuilles de gélatine essorées par le couvercle ainsi que l'arôme
- Laisser tourner les 2 minutes restantes avant la sonnerie.
- Ajouter le colorant
- puis programmer à nouveau 3 minutes à 60 degrés sur la vitesse 4.
- Pendant ce temps saupoudrer un petit moule avec un peu du mélange sucre glace/maïzena à l'aide d'une passoire.
- Retirer l'excédent.
- J'ai utilisé une boîte plastique de 18 cm sur 13 cm.
- La guimauve doit être bien brillante.
- La verser dans le plat sucré.
- Filmer et placer au réfrigérateur au minimum 3 heures
- Lorsque la guimauve à bien prise,
- verser sur le dessus le mélange sucre glace/maïzena.

- **Décoller la guimauve sur les côtés à l'aide d'un couteau.**
- **puis la renverser sur une planche à découper.**
- **Découper des bandes d'environ 2 cm.**
- **Pour plus de facilité j'utilise des grands ciseaux..**
- **C'est tellement plus pratique!**
- **Puis en petits cubes.**
- **Les rouler dans le sucre glace pour éviter que les chamallows ne collent puis souffler dessus ou utiliser un pinceau pour retirer l'excédent.**

**Conseil :**

- **Les chamallows se conservent à température ambiante facilement 10 à 15 jours dans une boîte en fer avec un morceau de sucre qui absorbera l'humidité.**
- **vous pouvez en faire des brochettes pour les griller.**
- **Ou les déguster avec un bon chocolat chaud**
- **ou les enrober de chocolat fondu et les rouler ensuite dans des vermicelles de couleur**

**THERMOMINOUX 2017**  
<http://thermominoux.over-blog.com>