Titre de la recette : Guimauves maison à la vanille Tahiti

Rendement : 750 g
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes
Temps total : 25 minutes

Ingrédients

Mesure métrique	Mesure impériale	Ingrédients
120 gr	(4)	Blancs d'œufs moyens chambrés
100 gr	(1/4 tasse)	Sucre à glacer
100 g	(1/4 tasse)	Fécule de mais
12 g	(1 ½ cu à soupe)	Gélatine en poudre
100 ml	(1/4 de tasse)	eau
45 ml	(3 cu à soupe)	Extrait de vanille de Tahitensis de Papouasie

Méthode

1) **Faites tremper la gélatine dans de l'eau, réservez**
2) **Mélangez ensemble le sucre à glacer et la fécule de mais, puis saupoudrez légèrement une partie du mélange sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier parchemin.**
3) **Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Portez jusqu'à la température de 127C. Puis réservez.**
4) **Montez les blancs en neige mais pas trop ferme. Suffisamment pour former des pics.**
5) **Égouttez la gélatine et versez-la dans le sirop et mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute.**
6) **Tout en fouettant les blancs d'œufs à vitesse moyenne, ajouter doucement le sirop refroidi à environ 40C.**
7) **Ajoutez l'extrait de vanille de Tahiti**



8) **Nappez la plaque saupoudrée avec le mélange de guimauve et laissez refroidir toute la nuit avant de couper la guimauve en cubes et de bien saupoudrer du reste de mélange de fécule et de sucre en poudre.**

Cette recette est une gracieuseté de : (Colibri Vanille)

Métadescription :

Le vrai goût original de la guimauve maison