

# Marshmallow / Chamallow / Guimauve

## Biscuits & Friandises

### Ingrédients (pour 12 personnes) :

- 3 blanc d'œufs (110 à 150g)
- 500 g de sucre cristal
- 200 g d'eau
- 1 cuillère à soupe de miel
- 34 g de gélatine
- 3 cuillère à soupe d'arome
- 50 g de sucre glace (+ 40 g pour la meringue)
- 50 g de maïzena
- Un peu d'huile
- Quelques gouttes de jus de citron
- Colorant alimentaire (facultatif)
- 1 pincée de sel



**Temps de Préparation : 15 min**

**Temps de Repos : 2 h**

**Temps de Cuisson : 7 min**

### Matériel nécessaire :

- 1 batteur (ou robot)

### Préparation :

1. Mélanger le sucre glace et la maïzena.
2. Graisser un moule de 30x20x4 cm (Lxlxh) au sopalin avec l'huile. Puis le chemiser avec le mélange maïzena + sucre glace, et récupérer l'excédent. Vous pouvez utiliser aussi plusieurs moules plus petits (notamment si vous faites plusieurs parfums).
3. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Pour de la gélatine en poudre, prévoir 50 g d'eau pour 10 g de gélatine, soit 170 g d'eau.
4. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et un peu de jus de citron. Les serrer à mi-parcours avec 40 g de sucre glace.
5. Dans une casserole, mettre le sucre, le miel et l'eau et cuire jusqu'à ce que le sucre commence tout juste à colorer (7 minutes à partir de la "montée" du sucre, 121°C).
6. Pendant que le sucre cuit, mettre l'arôme dans une casserole avec la gélatine. Faire chauffer doucement pour la liquéfier, mais attention, elle ne doit jamais bouillir. Dès que c'est liquide, couper le feu.
7. Lorsque le sucre est cuit, y verser la gélatine + arôme et mélanger pendant quelques secondes.
8. Tout en battant la meringue, y verser petit à petit le sucre, en le faisant tomber directement dessus (pas sur le fouet ou les bords). Mettre le colorant à ce moment-là si nécessaire.
9. Fouetter jusqu'à refroidissement du sucre. En fait, il faut s'arrêter quand le fouet laisse des traces nettes qui se referment rapidement. La préparation doit pouvoir être coulée.
10. Puis, couler la préparation dans le moule précédemment graissé. Mettre 2 heure au réfrigérateur.
11. Quand la masse est bien ferme, la sortir du frigo.
12. Saupoudrer du mélange maïzena+sucre et la sortir du moule avec les mains. La disposer sur un plan de travail préalablement saupoudré du mélange maïzena+sucre.
13. Couper la pâte en cubes de la taille finale de vos marshmallows et tremper chaque cube dans le mélange maïzena+sucre, pour bien les enrober, en éliminant à chaque fois le surplus.
14. C'est prêt !

### Conseils :

- J'utilise personnellement de la gélatine en poudre. J'ai découvert ça, c'est bien plus facile à utiliser que les feuilles !

- Il est préférable d'utiliser des œufs pas trop frais (quelques jours après la ponte), car les œufs frais montent mal.

Recette inspirée de **Journal des femmes**.