

LA GUIMAUVE CHARTREUSE DU TELEMARKEUR

Ingrédients	Progression pour 60 pièces
<p>Base : 2 blanc d'œuf</p> <p>sucré cuit : 200 g sucre 100 g miel 5 cl eau</p> <p>Parfum : 5 cl liqueur de chartreuse verte</p> <p>12 g gélatine feuilles</p> <p>Finition : 30 g sucre glace 30 g maïzena</p>	<p>Attention : pour réussir la recette dans de bonnes conditions il est nécessaire de se munir d'un thermomètre de cuisson (type sonde) et d'un bon batteur électrique ou à défaut d'un fouet et d'un mari ou d'un compagnon plein de bonne volonté (non non ce n'est pas pour un usage sexuel faut pas tout mélanger...) il faut suivre un peu !</p> <p>1) Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir.</p> <p>2) Dans une petite casserole chauffer la chartreuse (ou un autre parfum) à feu doux. (*) Égoutter les feuilles de gélatine et les dissoudre dans la chartreuse chaude.</p> <p>3) Pendant ce temps, dans une autre petite casserole faire chauffer le miel avec le sucre et l'eau à feu doux avec deux gouttes de jus de citron, lorsque le sucre est dissout augmenter le feu et cuire jusqu'à 127°C (utiliser un thermomètre à sucre) ; pendant ce temps commencer à monter les blancs en neige au batteur. Verser le mélange sucre et miel à 127° (attention il faut être très précis) en petit filet sur les blancs (au $\frac{3}{4}$ montés en neige) en fouettant à grande vitesse ; puis verser la chartreuse avec la gélatine dissoute tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange soit à peine tiède.</p> <p>4) Tamiser ensemble la maïzena avec le sucre glace, tapisser le fond d'un moule rectangulaire avec ce mélange, verser la guimauve et lisser avec une spatule puis saupoudrer encore avec le mélange sucre maïzena.</p> <p>Laisser refroidir quelques heures au froid puis découper des cubes avec un couteau trempé dans l'eau chaude et repasser chaque cube dans le mélange sucre glace maïzena.</p> <p>* Nb : On peut remplacer la chartreuse par n'importe quelle autre liqueur dans les mêmes proportions. Crème de cassis, de framboise, grand Marnier, pastis, etc... et aussi pour les enfants par n'importe quel sirop : menthe, grenadine, fraise, pêche, rose, violette etc... et même par des infusions de plantes (menthe, verveine, lavande, thym...) mais il faut doubler la quantité de parfum soit 10 cl au lieu de 5 cl. vous pouvez varier à l'infini. A vous de jouer.</p>
Recette Marc Bellier	