



LES OURSONS GUIMAUVE

INFORMATIONS :

- 30mn de préparation
- Niveau débutant
- 12 pièces

INGRÉDIENTS :

- 100g de chocolat au lait
- 3 feuilles de gélatine
- 170g de sucre
- 8cl d'eau
- Extrait de vanille
- 1 blanc d'oeuf

RÉALISATION :

Etaler une fine couche de chocolat au lait fondu à l'intérieur des moules à ourson. Mettre au frais 1h.



Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir.

Chauffer 170g de sucre avec 3cl d'eau. Lorsque la température atteint 120°, ajouter un peu d'extrait de vanille, puis la gélatine ramollie et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la texture devienne lisse.

Monter en neige 1 blanc d'oeuf puis verser le sirop en filet en continuant de battre au fouet encore 5mn.

Pocher la guimauve et la répartir dans les moules. Il faut se dépêcher tant que la guimauve est encore chaude, sinon elle va figer et sera plus difficile à travailler. Lisser à ras du moule.

Recouvrir chaque ourson de chocolat au lait fondu à l'aide d'un pinceau et lisser.

Mettre au frais 1h.

Démouler les oursons.

ASTUCES :

J'utilise un pinceau pour être sûre de déposer une fine couche de chocolat dans les moules, mais attention tout de même à ne pas laisser de trous.

