



Difficulté ★★☆☆

## Oursons à la guimauve



12 oursons



345 min



1h de repos



1h

### INGREDIENTS

Pour la guimauve :

4 feuilles de gélatine (8g)

100g de sucre en poudre

30g d'eau

10g de sirop de glucose

1 demie càc d'extrait de vanille

1 blanc d'oeuf

Pour l'enrobage :

250g de chocolat au lait

10g d'huile neutre (type tournesol, colza ...)

Pour le démoulage :

30g de sucre glace

30g de maïzena



### INSTRUCTIONS

- La guimauve à tendance à vite prendre en consistance alors je te conseille de préparer tout ton matériel en amont afin de te faciliter le pochage de celle-ci.
- Commence par graisser généreusement ton moule à oursons avec du beurre ou un spray graissant.
- Prépare ta guimauve : Place les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide et laisse reposer 10 minutes.
- Dans une casserole verse l'eau, le sucre, le sirop de glucose et l'arôme de vanille et cuit le mélange sur feu moyen jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 118°C en t'aidant d'un thermomètre alimentaire.
- En parallèle, verse le blanc d'œuf dans un bol et prépare ton batteur électrique (ou robot pâtissier).
- Quand ton sirop atteint 114°C fouette ton blanc : il doit être monté tout en restant souple.
- Verse le sirop bouillant (118°C) sur le blanc monté, sans jamais cesser de fouetter.

- Essore tes feuilles de gélatine et fais les fondre en les passant 15 secondes au micro-ondes pour les intégrer à ta préparation.
- Fouette ta meringue jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de 35° : Cela te permettra un pochage plus facile !
- Verse la meringue encore tiède dans une poche munie d'une douille lisse et remplis les cavités de ton moule à oursons avec celle-ci.
- S'il te reste de la guimauve, tu peux la pocher dans des petites caissettes silicones ou sur une plaque que tu auras saupoudré de sucre glace et de maïzena.
- Laisse figer la guimauve pendant minimum 1h à température ambiante.
- Quand tes oursons sont bien gélifiés tu peux les démouler sur une plaque que tu auras préalablement saupoudré d'un mélange maïzena & sucre glace afin d'éviter que tes oursons ne collent à la plaque.
- Fais fondre le chocolat au lait par tranche de 20 secondes au micro-ondes en mélangeant à chaque fois à l'aide d'une maryse.
- Quand ton chocolat est bien fondu, ajoute l'huile neutre et mélange pour obtenir une préparation bien lisse et brillante.
- Pique tes guimauve à l'aide d'un pic en bois et trempe-les dans le chocolat fondu puis, dépose-les sur une plaque recouverte d'un tapis silicone ou de papier cuisson.
- Place tes oursons au frais minimum 1h pour que le chocolat fige avant de les déguster !

### **CONSERVATION**

Les oursons guimauve se conservent dans une boîte hermétique au réfrigérateur pendant 4 jours.