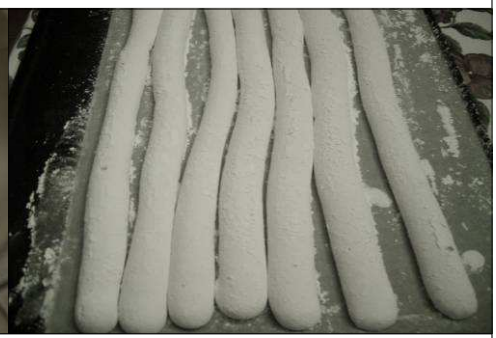
Les Chamallows

Ingrédients :

- **3 blancs d'œufs ou 110 gr.**
- **550 gr de sucre.**
- **200 gr d'eau.**
- **35 gr de gélatine en feuilles.**
- **Arome selon son goût et colorant.**
- **40 gr de sucre et glace 40 gr de fécule. À mélanger.**

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Mettre le sucre à cuire. Commencer à monter les blancs. Egoutter la gélatine. Surveiller la cuisson du sucre. Le sirop doit être à 121° (teste de la cuillère : prendre un peu de sirop et verser dans l'eau. Le sirop doit faire une boule assez molle entre les doigts). Mettre la gélatine dans le sirop et mélanger doucement. La gélatine ne doit pas bouillir. Verser le sirop dans les blancs et faire monter pendant une heure.



Saupoudrer sur une feuille de papier cuisson du sucre glace mélangé de fécule. Coucher avec une poche à douille de 12 mm des bandes de meringue. Repoudrer de sucre – fécule et laisser sécher plusieurs heures. Découper avec des ciseaux des morceaux et les mettre dans une boite hermétique.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !