

Ingrédients pour 40 pièces

Ingrédient	Quantité
aiguilles de douglas	40 gr
eau	200 gr
sucré	350 gr
Gélatine	6 feuilles
Blancs d'œufs	80 gr

Préparation

1. Faire infuser les aiguilles de douglas dans l'eau bouillante, hors du feu et à couvert, pendant au 10-15 minutes. Goûter et filtrer si l'infusion est assez puissante. Si non, laisser encore infuser quelques minutes supplémentaires.

Guimauves

1. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
2. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. NE PAS MÉLANGER. Pendant ce temps, mettre les blancs d'œufs dans un cul de poule et commencer à les battre doucement. Dès que le sirop atteint 110°C, faire tourner le batteur à pleine vitesse dans les blancs d'œufs. Dès que le sirop atteint 125°C, retirer la casserole du feu. Ajouter y les feuilles de gélatine (bien essorées). Mélanger brièvement et verser ensuite le sirop sur les blancs d'œufs montés. (Attention aux projections.) Continuer de battre jusqu'à refroidissement du mélange et obtention d'une préparation bien lisse et consistante.
3. Mettre la préparation dans une poche et réaliser de petites boules sur un Silpat préalablement huilé. Laisser prendre.
4. Rouler les boules dans du sucre avant de déguster.