

Nuage de fruits rouges et son coulis |

Recette pour 12 tapas



Description

Dans l'idée de la guimauve, voilà une recette plus adaptée au grand public, avec un résultat proche de la guimauve.

Mais la sensation du nuage est bien présente.

L'astuce du chef

La purée de fruits au départ reste votre choix.

Ingrédients

Nuages de fraises

- 200 Gr Purée de fruits rouges
- 7.50 Feuille(s) Gélatine
- 150 Gr Sucre glacé
- 0.50 Unité(s) Jus de citron

Coulis de fruits rouges

- 300 Gr Purée de fruits rouges

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **120 mins**

Mise en place

Réduisez vos fruits rouges en purée à l'aide d'un mixeur à main (gardez-en 200 g, soit la moitié, pour le coulis).

Plongez les feuilles de gélatine dans une eau très froide.

Pressez votre jus de citron.

Chemisez toutes les parois d'un moule avec du papier à cuisson.

Guimauve aux fruits rouges

Dans une casserole, mélangez tous vos ingrédients à l'aide d'un fouet (purée de fruits rouges 200 g). Ne cessez jamais de fouetter votre mélange, portez le tout à une température d'environ 85°C.

Assurez-vous de ne pas atteindre l'ébullition, une fois tous vos ingrédients bien dissous, laissez refroidir votre mélange à température ambiante.

Ensuite, fouettez le mélange à l'aide d'un batteur électrique idéalement, durant 5-7 minutes à grande vitesse.

Votre mélange va prendre une texture épaisse, versez-le dans le moule de votre choix chemisé d'un papier cuisson.

Placez-le dans le réfrigérateur, durant quelques heures, une fois bien durci, démoulez et coupez des petits cubes, roulez-les dans du sucre et servez.

Bon appétit!