



GUIMAUVE CHOCO MIEL



**Pour 10 bandes de guimauve soit un cadre de 20 x 20 cm**

**A préparer la veille :** 17g de gélatine en feuilles, 225g de sucre semoule, 100g + 70g de miel, 75g d'eau, 100g de chocolat noir 70%, cacao en poudre non sucré et/ou sucre coloré pour la finition.

Ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier cuisson graissée. Graisser également le cadre inox. Dans une casserole à fond épais cuire l'eau, le sucre et les 70g de miel à 110°. Dans le bol du robot équipé du fouet mettre les 100g de miel restants et tout en fouettant verser lentement le sirop, ajouter la gélatine essorée et si possible fondue au micro-ondes. Fouetter jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Fondre le chocolat au bain marie et quand l'appareil est tiède l'incorporer à la maryse à la pâte à guimauve. Verser aussitôt le mélange dans le cadre, couvrir avec un morceau de papier cuisson huilé. Laisser prendre ou cristalliser une nuit puis découper des bandes et/ou des carrés, les rouler dans le cacao en poudre ou dans le sucre coloré et conserver à l'abri de l'humidité.