



S'MORES AUX PETIT BEURRE KAMBLY

Préparation: 50 minutes

Laisser reposer: à température ambiante, au moins 4 heures ou toute la nuit

Ingédients

- 185 ml d'eau, divisée
 - 7 g de gélatine en poudre
 - 170 ml de sirop de maïs léger (ou sirop de glucose)
 - 400 g de sucre blanc
 - 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
 - 1 cuillère à soupe bombée de fécule de maïs
 - 1 cuillère à soupe bombée de sucre glace
-
- 1 paquet de Petit Beurre Lait ou Crémant Kambly

Préparation Marshmallows

1. Recouvrir de film alimentaire un moule à pâtisserie pour brownie et le vaporiser d'un spray de cuisson anti-adhésif.
2. Verser la moitié de l'eau dans un bol. Faire tremper la gélatine dans l'eau.
3. Pendant qu'elle ramollit, verser le reste de l'eau, le sirop de maïs et le sucre dans une poêle. Porter le mélange à ébullition à feu moyen. Il doit bouillir pendant env. 1 minute.
4. Verser délicatement la préparation de sucre chaud dans le mélange de gélatine. Fouetter au mixeur pendant environ 15 minutes à la puissance maximale, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et que des pics se forment.
5. Ajouter l'extrait de vanille et continuer à fouetter jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
6. Verser le mélange de guimauve dans le moule à brownie préparé et lisser avec une spatule graissée.
7. Laisser reposer pendant au moins 4 heures ou toute la nuit.
8. Mélanger l'amidon de maïs et le sucre glace dans un récipient plat.
9. Couper les guimauves en morceaux à l'aide de ciseaux huilés ou d'un couteau de cuisine huilé.
10. Parsemer légèrement les guimauves du mélange d'amidon de maïs et les conserver dans un récipient hermétique.

Pour les S'mores: Faire griller les guimauves au-dessus du feu, les déposer sur un Petit Beurre Kambly et les recouvrir d'un deuxième Petit Beurre Kambly. Déguster sans tarder.