



CORNETS DE GAUFRE GUIMAUVE À LA CERISE ET FRUITS FRAIS

Rendez-vous sur lesfruitsetlegumesfrais.com

Soutenu par



Soutient



ANNÉE INTERNATIONALE DES
FRUITS ET DES LÉGUMES
2021

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION : 35 MINUTES
CUISSON : 30 MINUTES - PRISE AU FROID / REPOS : 12 À 15 HEURES

LES INGRÉDIENTS

- 6 cornets gaufrés
- 1/2 melon
- 1/4 de pastèque
- 6 abricots
- Quelques feuilles de menthe

POUR LA GUIMAUVE À LA CERISE

- 500 g de sucre
- 25 cl d'eau
- 10 feuilles de gélatine
- 2 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel

- Pour le coulis de cerises :
- 210 g de cerises dénoyautées
 - 50 à 60 g de sucre glace
 - Quelques gouttes de jus de citron

PRÉPARER LA GUIMAUVE LA VEILLE DE VOTRE DÉGUSTATION.

1. Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau à feu moyen, jusqu'à l'obtention d'un sirop assez épais pendant environ 20 à 25 minutes.
2. Déposer les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les faire ramollir.
3. Mixer les cerises, verser quelques gouttes de jus de citron et ajouter le sucre glace. Passer le coulis au chinois.
4. Dans une autre casserole, faire chauffer doucement le coulis de cerises. Déposer les feuilles de gélatine préalablement essorées dans le coulis chaud et mélanger jusqu'à dissolution complète.
5. Dans un saladier en verre bien froid, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
6. Hors du feu, verser très délicatement le coulis de fraise dans le sirop en mélangeant.
7. Verser le mélange sur les blancs en neige et battre doucement à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse, très aérée pendant 8 à 10 minutes environ.
8. Verser la préparation dans un moule recouvert de papier cuisson légèrement huilé pour que la guimauve se décolle facilement et placer au frais pendant 12 à 15 heures.
9. Le jour-J, démouler la guimauve, la couper en cubes et les rouler dans un mélange de sucre glace et de maïzena.
10. Laver et dénoyauter les abricots. Les couper en morceaux.
11. Épépiner le melon et la pastèque et réaliser des boules à l'aide d'une cuillère parisienne.
12. Déposer des boules de fruits frais, des morceaux d'abricots et des cubes de guimauve à la cerise dans les cornets, ajouter quelques feuilles de menthe.

POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES, SUIVEZ NOUS SUR

