

# Biscuits à la guimauve

*Par Geneviève Veillette et Jonathan Fournier*

## Guimauve à l'érable

### **Ingrédients :**

200g	sirop d'érable
45g	sirop de maïs
65g	sirop de maïs
13g	gélatine
65g	eau froide

### **Préparation :**

- 1- Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide et laisser reposer 10 minutes.
- 2- Bouillir le sirop d'érable et 45g de sirop de maïs jusqu'à 110C.
- 3- Ajouter la gélatine gonflée et brasser pour bien fondre.
- 4- Verser sur la 2<sup>e</sup> partie de sirop de maïs et battre au mélangeur jusqu'à refroidissement.
- 5- Dresser sur les sablés à l'aide d'une poche à douille.

## Pâte sablée

### **Ingrédients :**

150g	beurre
250g	farine
2.5g	sel
45g	jaunes d'œufs
100g	sucre à glacer

### **Préparation :**

- 1- Sabler la farine et le sel avec le beurre.
- 2- Ajouter les jaunes d'œufs suivi du sucre.
- 3- Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ferme. Repos au froid minimum 2h.

- 4- Abaisser la pâte sur un plan fariné ou entre 2 feuilles de papier parchemin.
- 5- Détailler des petits cercles à l'emporte-pièce.
- 6- Cuire au four à 300°F jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir avant de dresser la meringue.

## Enrobage :

### **Ingrédients :**

300g de chocolat noir  
75g beurre de cacao

### **Préparation**

- 1- Faire fondre au bain-marie.
- 2- Poser les biscuits sur une grille et verser le chocolat à l'aide d'une poche à douille.